SHARP

取扱説明書 お料理集付

IH ジャー炊飯器 家庭用

形名 KS-PX10A (ケイ エス ピー エックス エイ)

HEALSIO
ヘルシオ 炊飯器

毎日のごはんをおいしく、健康に

お買いあげいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書(お料理集付)をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
●**ご使用の前に、「安全上のご注意」を必ずお読みください。**
●この取扱説明書(お料理集付)は、
保証書とともにいつでも見ることができる所に必ず保存してください。
※業務用として使用しないでください。

お料理集 もくじ

炊 飯

お料理「まぜ技クッキング」

お料理集の料理をお作りになる前に

メニュー番号
操作時に選ぶメニュー番号です。

かいてんユニット

かいてんユニットを使うメニューです。

蒸し板
蒸し板を使うメニューです。

カロリー
健康管理に役立ててください。
※文部科学省「日本食品標準成分表」に基づき、計算したカロリーの目安です。（特に分量の記載のないものは1人分です。）

材 料
●分量
食品は記載の分量で調理してください。
●計量

付属の計量カップ=約180mL
大さじ1=15mL
小さじ1=5mL
を使用しています。
※1mL=1ccです。

肉じゃが

材料（4人分） 約297kcal mL=cc

材料	分量
じゃがいも(4～6つ切り)	3個(450g)
玉ねぎ(くし切り)	2個(400g)
にんじん(乱切り)	1/2本(100g)
牛薄切り肉(3～4cm幅に切る)	200g
A 水	50mL
A しょうゆ	大さじ5
A 砂糖	大さじ3
A 酒	大さじ2
A みりん	大さじ2

1 **かいてんユニットを炊飯器にセットする。**

2 内釜に野菜の半量を入れてから、牛肉の半量をほぐして入れる。その上に残りの野菜、さらに残りの牛肉をほぐして入れて、**A**を加える。

3 **2**を炊飯器にセットする。

加熱時間の目安
加熱開始から終了までの時間の目安を表しています。
※加熱スタート後に表示される目安時間と異なることがあります。

食品の出し入れ
加熱後は、食品や内釜などが熱くなっていますので、ご注意ください。

操作について
メニューまたはメニュー番号を選んで、加熱をスタートしてください。

お料理写真について
●盛り付け例です。
●食材の種類や状態により、写真とは仕上がりが異なる場合があります。

はじめてお使いの前に

1. 安全上のご注意をお読みください（4 ページ）
2. 付属品を確認してください（8 ページ）
3. 各部品を洗ってください（54 ページ）
4. 現在時刻を合わせてください（12 ページ）

● 洗米キーについて

必ず洗米キーを使わないといけないの？
→手洗いでも炊飯できますが、本製品の特長の「お米の栄養分を守る」ために洗米キーを使って洗うことをおすすめします。
※取扱説明書に記載があるお米はすべて洗米キーをお使いいただけます。

● かいてんユニットについて

いつも取り付けておくの？
→かき混ぜ工程のないメニューをおこなう場合は、取り付けなくてもご使用できます。（18,25 ページ）

● 炊飯コースについて

どの炊飯コースを選べばいいの？
→お好みのお米の種類や炊きかたを選ぶことができます。（18 ページ）

炊飯コース例(白米・無洗米)
「ごはん、かいてんユニットあり」
ごはんの甘み、食感にこだわって炊きます。
「エコ炊飯」(工場出荷時の設定)
消費電力量をおさえて炊きます。

（　　）内の数字は、主な説明のあるページ番号を示しています。

取扱説明編 もくじ

ページ

安全設計

キーロック機能

表示部に 🔑 を表示しているときは、キーに触れても操作できません。（11 ページ）

ふたロック機能

洗米、かき混ぜ工程のある炊飯コース・お料理コースでは、炊飯器の動作が始まると、オープンボタンを押してもふたは開きません。（13 ページ）

安全上のご注意

人への危害、財産への損害を防ぐため、お守りいただくことを説明しています。

■誤った使いかたで生じる内容を、次のように区分して説明しています。

⚠警告 「死亡、または重傷を負うおそれがある」内容。	⚠注意 「軽傷を負う、または財産に損害を受けるおそれがある」内容。

⚠警告 火災や漏電・感電、けが、やけどを防ぐために

電源プラグやコードは、乱暴に扱わない

●定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使う
(他の器具と併用した分岐コンセント[延長コード]を使うと異常発熱し、発火・感電の原因)

●電源プラグは根元まで確実に差し込む

●電源プラグに付いたほこりは定期的に取る
(感電・火災の原因)

●ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

●傷んだコードや電源プラグは使わない

●ゆるんだコンセントは使わない

●傷付けたり、変形させたりしない
- 無理に曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物をのせる・挟み込む・加工する・高温部に近付けるなどをしない。
(火災・感電・ショートの原因)

分解・修理・改造はしない

分解禁止

●自分で絶対に分解・修理・改造をしない
(感電・火災・けがの原因)
修理は、お買いあげの販売店、またはお客様ご相談窓口にご連絡ください。 63ページ

●すき間にピンや針金など、異物を入れない
(感電・異常動作してけがの原因)

子供だけで使わせない

●乳幼児の手の届く所で使わない
(感電・やけど・けがのおそれ)

取扱説明書に記載以外の用途には使わない

※お料理選択「マイメニュー」は、本書に記載のないメニューを作るときにご使用いただけますが、「マイメニューについて」の記載内容を必ずお守りください。 26〜27ページ

【使用してはいけない調理例】
- 食材をポリ袋などに入れて加熱。
(蒸気や内容物がふき出して、やけどや、けがのおそれ)

蒸気口に顔や手を近付けない

接触禁止

●特に乳幼児には、触らせない
(やけどの原因)

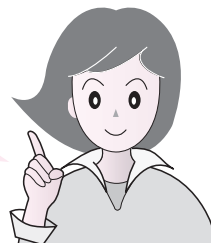
水をかけない

水ぬれ禁止

●本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない
(ショート・感電のおそれ)

異常・故障時には、直ちに使用を中止する

●すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する
(発火や発煙、感電のおそれ)

【異常・故障例】
- 電源プラグやコード、本体が異常に熱くなったり、コゲ臭いにおいがする。
- 本体、内釜が変形している。
- 炊飯中、調理中に底部のファンが回っていない。

■お守りいただく内容の種類を、次の図記号で説明しています。

してはいけないこと。	しなければならないこと。

⚠注意 けがを防ぎ、家財などを守るために

電源プラグは正しく扱う

●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
(けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因)

●電源プラグを抜くときは、コードを持たず、必ず電源プラグを持つ
●コードを巻き取るときは、電源プラグを持つ
(感電やショートによる発火やけがの原因)

こんな場所で使わない

●不安定な場所や熱に弱い敷物の上
(けが・やけど・火災の原因)
●水のかかる所や火気の近く
(感電・漏電の原因)
●壁や家具の近く
(変色・変形の原因)
※キッチン用収納棚を使うときは、中に蒸気がこもらないようにする。
●アルミシートや電気カーペットの上
(アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因)

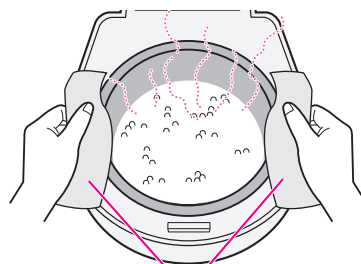
お手入れは電源プラグを抜き、冷めてからおこなう

(高温部に触れると、やけどのおそれ)

次のような使いかたをしない

●専用の内釜以外は、使用しない
(過熱・異常動作の原因)
●本体を持ち運ぶときは、オープンボタンに触れない
(ふたが開いて、けがややけどの原因)

高温部分に触れない

●使用中や使用後しばらくは、高温部(内釜・内釜取っ手・内ぶた・かいてんユニット・蒸気口)に触れない
(やけどの原因)

内釜取っ手は**なべつかみ**などで持つ

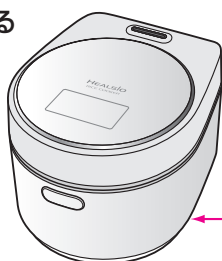
医療用ペースメーカーをお使いのかたは、本製品の使用にあたって、医師とよくご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

使用上のご注意

末長くお使いいただくために

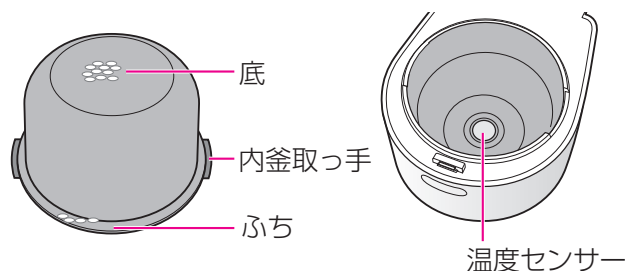
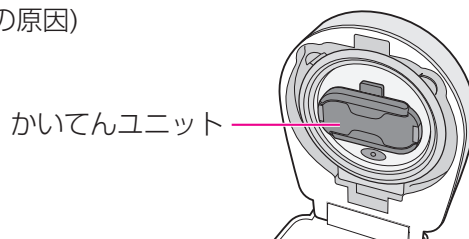
設置場所や環境について

- **スライド式テーブルに置くときは、荷重強度を確認する**
  (落下し、けがややけどのおそれ)
  ※お米や水を最大量入れると、約10kgになります。
- **本体底部(吸気口・排気口)をふさぐような場所で使わない**
  じゅうたん・ビニール袋・布の上など (故障の原因)
- **吸気口・排気口(本体底部)にほこりや虫が入らないよう清潔にする**
  (故障の原因)

- **直射日光が当たる場所で使わない**
  (変色の原因)
- **コンセントに差した電源プラグに蒸気を当てない**
- **磁気に弱いものを近付けない**
  - **テレビ、ラジオなど**
    (受信障害を及ぼします)
  - **ICカード、キャッシュカードなど**
    (記録が消えることがあります)

内釜について

- **直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器などで使わない**
- **硬いものに当てたり、落としたりしない**

使用について

- **米粒や異物が付いたままで使用せず、必ず取り除く**
  内釜の底・内釜取っ手・ふち・温度センサーなど
  (うまく炊けなかったり、故障の原因)

- **ふたの上に物を置いたり、ふきんなどをかぶせない**
  (変形・変色や故障の原因)
- **空炊きをしない**
- **おかゆは、必ず炊飯コースの「おかゆ」、「極美(きわみ)がゆ」に合わせて炊く**
  (おかゆは他の炊飯コースに比べ水量が多いため、ふきこぼれの原因)
- **かいてんユニットを使用するときは、内ぶたに確実に取り付ける** 55ページ
  (故障の原因)

- **炊きこみごはんやお料理をした後は、製品が冷めてからすぐにかいてんユニットを本体から取りはずしてお手入れする** (においや色つきの原因)

内釜内面フッ素被膜(ハードガラスコート)の傷付きやはがれを防ぐために

- **金属製の泡立器やおたまなどを使わない**
- **食器類を入れて、洗いおけの代わりに使わない**
- **酢を入れない**
- **備長炭などを入れてかき混ぜ工程のある炊飯や調理をしない**
- **調味料を使ったらすぐ洗う**
- **硬いスポンジ、金属たわし、ナイロンたわしなどで洗わない**
- **食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使わない**
- **金属製のザルなどを重ねたり、当てたりしない**

※次のような場合は、衛生上や性能上に問題はなく、お使いいただけます。
・ご使用にともないできた色ムラ
・フッ素被膜のはがれ
・内釜外面の塗装への傷付き
気になる場合は、購入できます。
お買いあげの販売店へお申し付けいただくか、シャープ地区別窓口でもご注文いただけます。63ページ

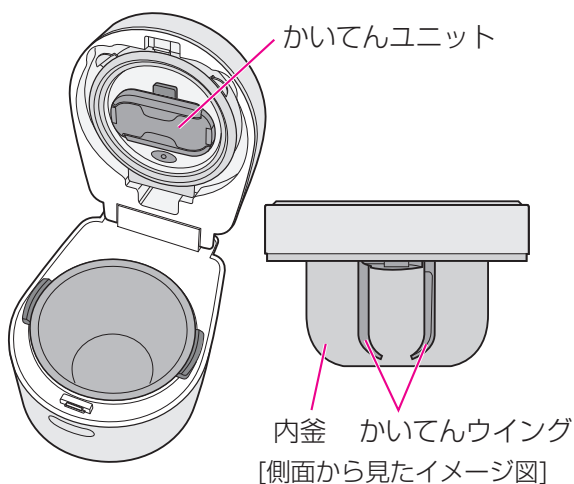
この炊飯器でできること

洗米・炊飯・お料理ができます

かいてんユニットでできること

すべてのメニューでかき混ぜ工程があるわけではありません。
白米・ごはんコース、玄米・ごはんコースなどは、かき混ぜ工程の有無を選択できます。

かいてんユニットを炊飯器の内ぶたに取り付けると、自動的にかいてんウイングが下がり、内釜内で回転しながら独自の水流を起こして洗米・炊飯したり、食材をかき混ぜたりします。13ページ

[側面から見たイメージ図]

洗米工程では…
旨味や栄養などが多く残ったサブアリューロン層をきれいな状態に保ちながらやさしく洗米します。

浸し工程では…
独自の水流で一粒一粒を引き離しながら、水に触れる表面積を高めて、吸水を促進させます。

加熱工程では…
かいてんウイングで水流を起こすことで、釜底と水面との温度ムラをおさえながら、糖化酵素の働く温度帯(約60度)をキープ。ごはんの甘み成分を高めます。

沸騰工程では…
高火力を与え続けながら、かいてんウイングが収納された状態で回転し、旨味が多く詰まったおねばを内釜に封じ込める「連続沸騰」機能を搭載。ごはんのツヤ、コシ、ふっくら感や香りなど、おいしさ要素を引き出します。

かき混ぜ工程のある調理では…
かいてんウイングが自動で下がり、食材をかき混ぜます。

ごはんを炊く

炊飯 選択

「白米・無洗米」で選択できる炊飯コース例

エコ炊飯 工場出荷時の設定です。
消費電力量をおさえて炊きます。
● 消費電力量の比較(白米3カップ炊飯時)

エコ炊飯：142Wh	ごはん※：230Wh ※かいてんあり

省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による

極 上 おいしさにこだわり、じっくり時間をかけて炊きます。

おいそぎ 短時間で炊きます。

極美（きわみ）がゆ なめらかな、とろみのあるおかゆ

「炊きこみ」、「カレー用」、「すしめし」など、他にも選択ができます。

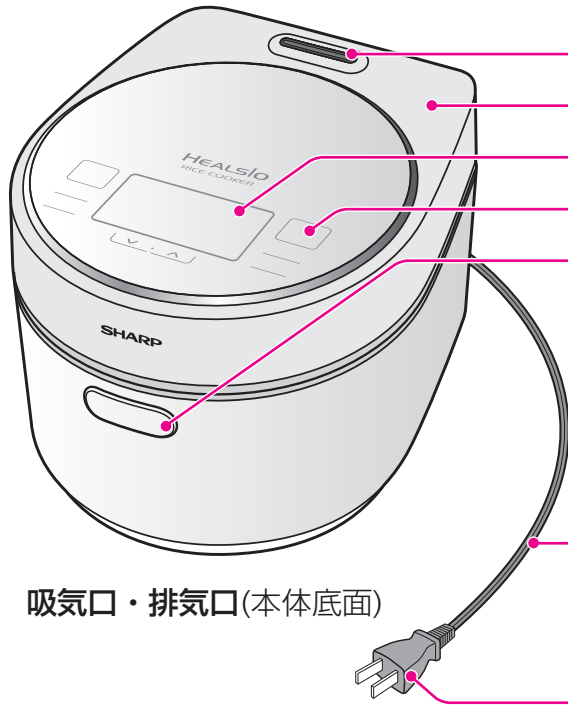
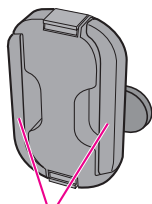
お料理を作る

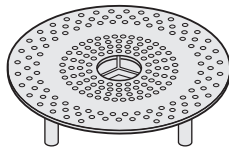
まぜ技クッキング

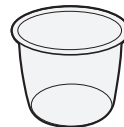
煮物やシチューなどのおかずから蒸し物やお菓子作りまで、かいてんユニットのまぜ技を活かした多彩なメニュー※を搭載。メニュー番号を選ぶだけで、手軽に自動調理ができます。
※かいてんユニットを使用しないメニューもあります。

各部のなまえ

本体・付属品

イラストは実際の形状と若干異なることがあります。

付属品 (各1) 本製品以外で使用しないでください。

- **かいてんユニット**
  (本体と別に収納されています)
  かき混ぜ工程のあるメニュー(洗米・炊飯・お料理)のときに内ぶた中央に取り付けます。

かいてんウイング

- **蒸し板** 25ページ
  蒸し物料理に使います。

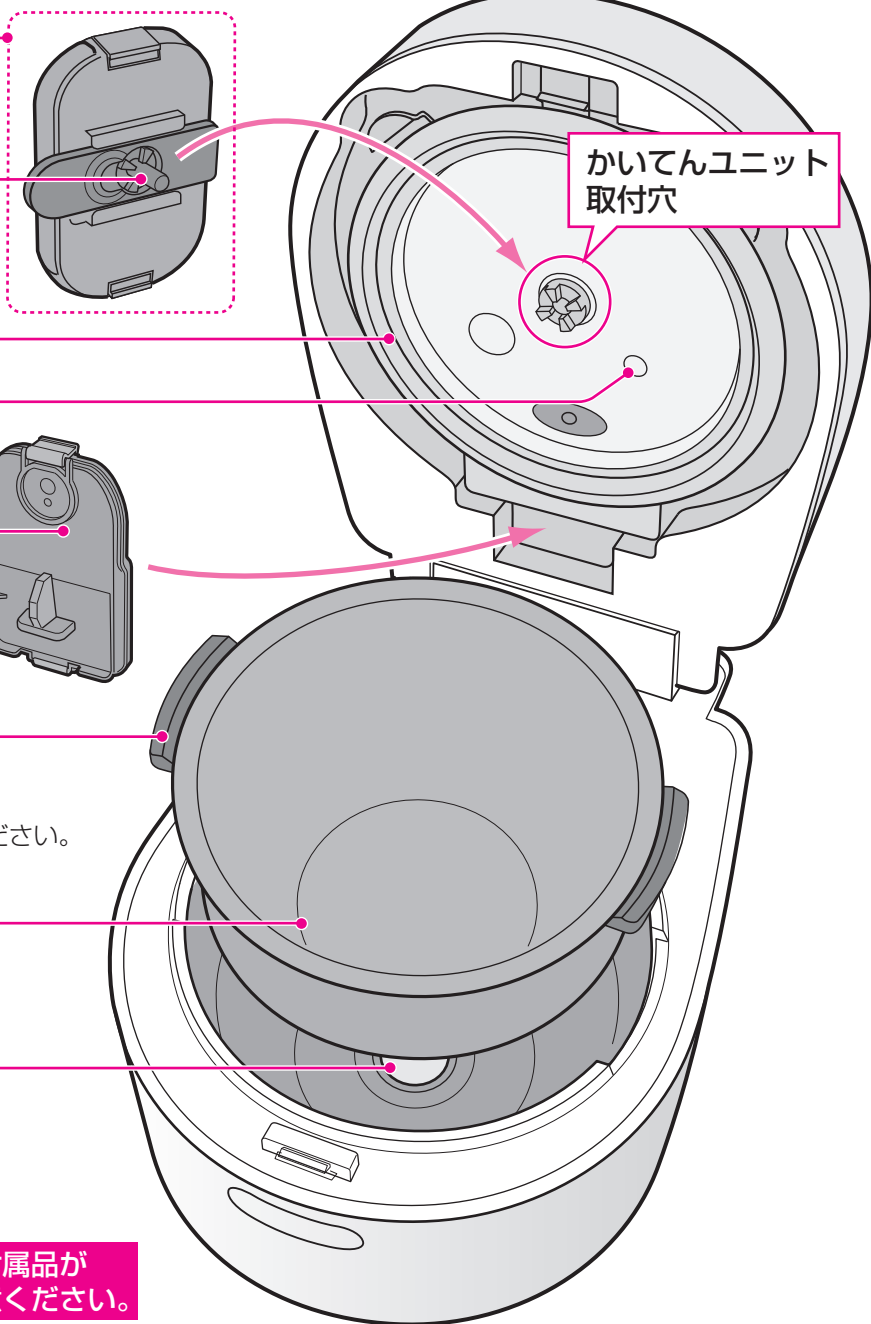
- **計量カップ(米用)**
  (約180mL)

- **しゃもじ**
- **しゃもじ受け**

- **取扱説明書**(お料理集付)　● **ご使用ガイド**
  当商品は日本国内向けです。日本語以外の説明書はありません。
  This model is designed exclusively for Japan, with manuals in Japanese only.
- **保証書**

※使用中に破損したり、紛失したときは、お買いあげの販売店へお申し付けいただくか、シャープ地区別窓口でもご注文いただけます。(有料) 63ページ

初めてご使用になるときは

●付属品、内ぶた、蒸気口ユニット、内釜を洗ってください。
　はずしかた・取り付けかたは、**お手入れ**をご覧ください。55～56ページ
●内釜の下に敷いている**紙(内釜の保護用)は不要です**。必ず取り除いてください。

**炊飯・調理直後、内釜やふた・付属品が
かなり熱くなっています。ご注意ください。**

操作部と表示部の説明

操作部

お買いあげの機種によっては、本書で記載しているキーのデザインと異なっている場合がありますが、使いかたは同じです。

静電タッチキー (ふたを閉め、キー中央に軽く触れて操作します)

表示部に マークを表示しているときは、ふたを開閉するか、保温/取消を「ピー」と鳴るまで長押ししてから操作してください。(キーロック機能) (11 ページ)

ご注意
- 強く押したり、箸など先のとがったもので操作しないでください。
- 上に物を置いたり、ふきんなどをかぶせないでください。
  (破損の原因)

① 保温/取消
- 操作または保温を取り消すときに。
- 炊飯途中で運転をやめるときなど、設定を取り消すときは、「ピー」と鳴るまで押します。
- 再度保温をするときに。
  保温中はランプが点灯。

② お料理選択
お料理メニューをするときに。

③ 炊飯選択
炊飯をするときに。

④ 炊飯・スタート
炊飯をスタートするときに。
また、洗米・お料理・予約炊飯のスタートキーとして使います。
洗米・炊飯・お料理中はランプが点灯。

⑤ 洗米
洗米をするときに。
洗米中はランプが点灯。

⑥ 予約
予約炊飯をするときに。
予約設定後にランプが点灯。

⑦ ∨・∧
- 現在時刻・予約時刻を設定をするときに。
- お米の種類、炊きかた、お料理コース・メニュー番号を選ぶときに。
- 調理時間(マイメニュー)や延長時間(お料理)の設定をするときに。

表示部 説明のためすべて表示しています。

お米の種類・炊きかた、お料理メニュー番号、現在時刻、炊き上がり時刻(予約時)、保温経過時間などを表示します。

キーロック機能 ロックがかかっていると、キーに触れても操作できません。

かぎマーク

●ふたを閉めた状態で3分間放置すると表示部に マークを表示し、ロックがかかります。誤ってキーに触れても、動作しないようにするためです。
ふたを開閉するか、**保温/取消**を「ピー」と鳴るまで長押しすると操作できます。
炊飯・スタートを押したときは、約30秒後にロックがかかります。

延長

●表示中、調理時間の延長操作ができます。(お料理コースのみ)
調理終了後、3分間表示します。
調理時間を延長するとき 25 ページ

加える

●お料理メニューの調理途中に材料の追加などの操作が必要なときに表示されます。(お料理集のレシピをご覧ください)

かいてんマーク

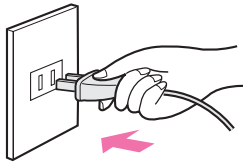
●かいてんユニットを使うメニューで表示します。
表示内容は、かいてんユニットの動きによって変わります。

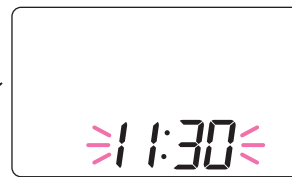
●かいてんウイングが収納された状態のときに表示します。
表示内容は、かいてんユニットの動きによって変わります。

現在時刻の合わせかた

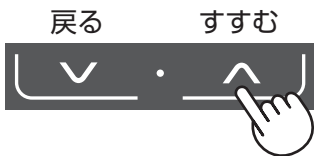
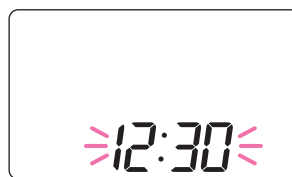
例 12時30分に合わせるとき

現在時刻はあらかじめ標準時刻に合わせていますが、室温などにより多少ずれることがあります。
次の手順で合わせてください。(時計は24時間表示です)

1 電源プラグを差し込む

- 延長コードなどを使って、他の器具と同時に併用しないでください。電圧が下がり、炊飯や調理がうまくできない場合があります。

2 4秒間押す

- 時刻表示が点滅

3 現在時刻を合わせる

戻る　すすむ

- 押し続けると早送りできます。

- 点滅から点灯に変わると、時刻合わせが完了

ご注意

- 予約炊飯するときは、現在時刻が合っているか必ず確認してください。
- 洗米・炊飯・保温・調理・予約中は、現在時刻合わせはできません。

お知らせ音(操作音、炊飯終了音など)を消すときは

1 電源プラグを差し込む

2 炊飯選択を「ピピッ」と鳴るまで4秒間押す

※ただし キーの押し忘れやふたの閉め忘れ(ピッピッピッ･･･)、エラーの音(ピピピピ…)は、鳴ります。

- **鳴らすときは、同じ操作をします。(「ピッ」と鳴ります)**

かいてんユニットについて

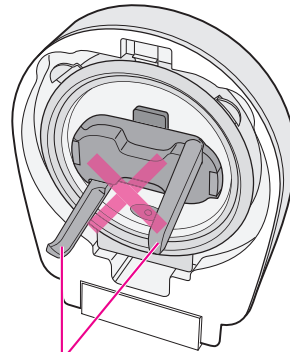
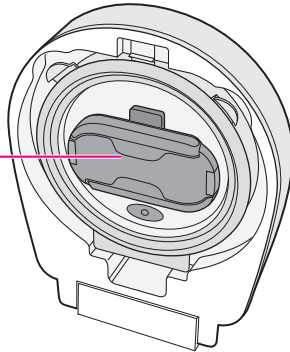
かき混ぜ工程のある「洗米・炊飯・お料理メニュー」をするときに取り付けます

かき混ぜ工程のあるメニューのときは、表示部にかいてんマークを表示します。

かいてんマーク

かいてんユニットを使うメニューのときに表示します。※

かいてんウイングが収納された状態のときに表示します。※

※表示内容はかいてんユニットの動きによって変わります。

取り付けかた・はずしかたは、55 ページをご覧ください。

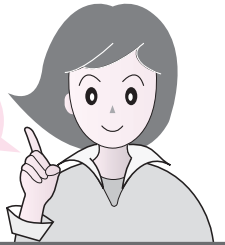
かいてんウイングを出した状態で取り付けないでください。
(炊飯・調理の失敗の原因)

ふたロック機能

- 洗米、かき混ぜ工程のある炊飯コース・お料理コースで **炊飯・スタート** を押すと、オープンボタンを押してもふたは開きません。ロックがかかります。ふたを開けたい場合は、**保温/取消** を「ピー」と鳴るまで長押しすると、ロックが解除されます。ただし、**それまでの洗米、炊飯や調理が取り消しされます**のでご注意ください。
- お料理メニューで調理途中に操作が必要な場合は、自動的にロックが解除されます。

- かいてんユニットを使う洗米・炊飯・お料理コースで、かいてんユニットが取り付けられていない場合は、エラー表示(かいてんマーク点滅)が出て、スタートしません。61 ページ
- かいてんユニットが作動するときに音がしますが、故障ではありません。57 ページ
- 炊飯、調理後のかいてんユニットや内ぶたは熱くなっています。
  やけどにご注意ください。
- かいてんユニットを取り付けて、運転した後は、必ず製品が冷めてから取りはずしてお手入れしてください。55 ページ
- かいてんユニットを取り付ける向きは決まっていません。また、回転の止まるタイミングによって向きが変わります。

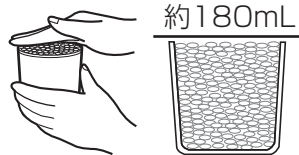
- **かいてんユニットを常に取り付けていても、炊飯、調理に支障はありませんが、かき混ぜ工程のないメニューのときは、はずしておきましょう。お手入れが楽になります。**
- **かいてんユニットは、洗米、炊飯から保温まで取り付けたままで、お使いいただけます。**

お米を洗う・炊飯する

例 「白米」3カップを洗米キーで洗い、炊飯する

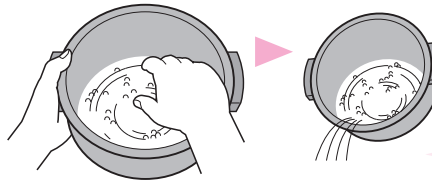
かいてんユニットは、内ぶたに取り付けておいてください。(55 ページ) 炊飯までそのまま使えます。

洗米の準備

お米を正しくはかる

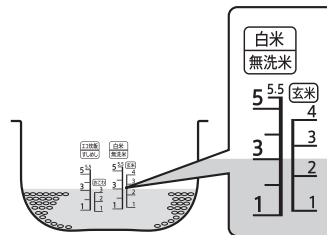
- 付属の計量カップを使う。
- **すりきり1杯で1合です。(約180mL)**

- **本書内のカップ表記は、米用計量カップ(1合＝180mL)です。**
「計量米びつ」ではかると、誤差が出る場合があります。

お米を1度、すすぐ

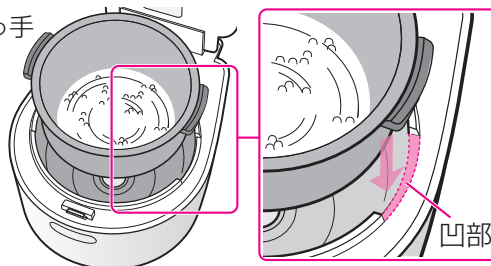
たっぷりの水でサッとひとかきし、すぐに水を捨てる。
- お米についたぬかやごみを洗い流します。

- 内釜でお米が洗えます。
- お湯で洗わないでください。

- 無洗米の場合、底から軽くかき混ぜ、お米に水をなじませます。
- 洗米 を使わず、お米を手洗いする場合は、さらに数回お米を軽くもむように洗う。(水は少しにごりが残る程度でよい)
炊飯の準備 に進む

3 水加減をする

- お米を平らにならし、水平な所で水加減します。
- 内釜の両側にある、白米/無洗米 の**水位目盛で、お米のカップ数を目安に水位を合わせます。**

- お湯は使わないでください。
- 水位目盛の見かた (19 ページ)

4 内釜を本体にセットする

- 両側の、内釜取っ手を本体の凹部に合わせて、水平になるよう入れます。

- 内釜のふちに異物がないか確認してください。
- 内釜をきちんとセットしないと、ふたが閉まりません。

洗米スタート

ふたを閉めて、洗米をスタートさせる

次ページにつづく

- 洗米ランプが点灯します。

- 炊飯・スタート を押し忘れると「ピッピッピッ…」と音が鳴り、洗米がスタートしません。

＊洗米時間はお米の量や水温によって変わります。

洗米終了

1 洗米後の水を捨てる

2 きれいな水を内釜に入れ、すぐに水を捨てる

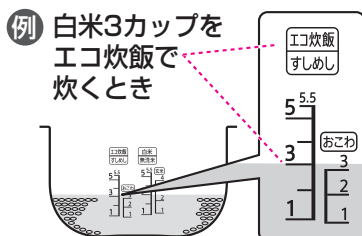
● かき混ぜないでください。

● お湯は使わないでください。
● 水が白くにごっているのは、主にでんぷんによるものです。そのまま炊飯していただけますが、気になる場合は、洗米後の水替えを2～3回おこなってください。

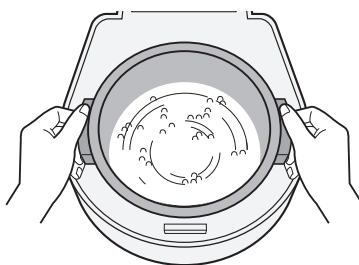
炊飯の準備

1 水加減をする

● お米を平らにならし、水平な所で水加減します。
● 内釜の両側に水位目盛があります。**炊きたい炊飯コースのお米のカップ数に水位を合わせます。**

例 白米3カップをエコ炊飯で炊くとき

● お好みで水量を調節するときは、半目盛(1目盛の半分)以内で加減してください。
● お米を水に浸しておく必要はありません。(自動で浸水するので、すぐに炊飯をスタートさせることができます)

2 内釜を本体にセットする

● 両側の、内釜取っ手を本体の凹部に合わせて、水平になるよう入れます。

● 本体内側に異物がないか確認し、内釜外側の水滴なども拭き取ります。
● 内釜をきちんとセットしないと、ふたが閉まりません。

炊飯設定・スタート

ふたを閉めて、
炊飯コースを確認し、スタートする

● 工場出荷時には、「白米、エコ炊飯」コースが設定されています。

● スタートランプが点灯し、炊飯がスタートします。
● 炊飯コースを変更して炊くとき 16 ページ
かき混ぜ工程のあるコースで炊飯するときは、かいてんユニットが内ぶたに付いていることを確認してからスタートしてください。

炊飯終了

保温開始
ごはんをよくほぐす

● **保温について** 20 ページ

炊き上がった直後にふたを開けるときは、蒸気によるやけどに気をつけてください。

● 使用後は、[保温/取消]を押し、電源プラグを抜く

炊飯選択

お米の種類と炊きかたを選ぶ

炊飯選択キーを使います

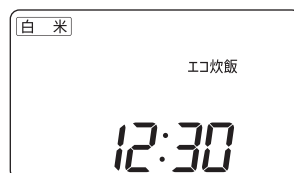
コースによって、かいてんユニットを使うものと使わないものがあります。炊飯コース一覧表をご覧ください。18 ページ
かき混ぜ工程のあるコースで炊飯するときは、かいてんユニットを内ぶたに取り付けてから準備を始めてください。

例 「無洗米」を「極上」コースで炊くとき

準備

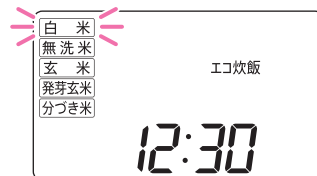
1 お米を洗い、本体にセットする

● 洗米 を使った、洗米のしかた 14 ページ

2 ふたを閉めて、炊飯コースを確認する

● 工場出荷時には、「**白米、エコ炊飯**」コースが設定されています。

表示された炊飯コースで炊くとき　操作 7 へ進む

お米の種類を選ぶ

3

炊きかただけを変更するとき　操作 5 へ進む

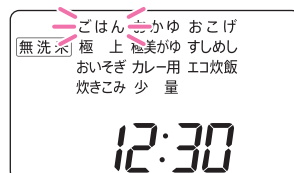
4 お米の種類を選ぶ

● 点滅しているところが選択されています。

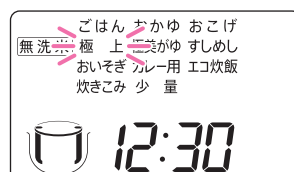
炊きかたを変更しないとき　操作 7 へ進む

お米の炊きかたを選ぶ

5

ごはん おかゆ おこげ
無洗米 極 上 極美がゆ すしめし
おいそぎ カレー用 エコ炊飯
炊きこみ 少 量
12:30

● 選択したお米の種類によって、表示される炊きかたが異なります。

6 お米の炊きかたを選ぶ

ごはん おかゆ おこげ
無洗米 極 上 極美がゆ すしめし
おいそぎ カレー用 エコ炊飯
炊きこみ 少 量

● 点滅しているところが選択されています。

● かき混ぜ工程のある炊きかたを選択すると、かいてんマーク[ ]が点灯します。

次ページにつづく

炊飯スタート

7

- スタートランプが点滅から点灯に変わり、炊飯がスタートします。
- 炊飯・スタートを押し忘れると、「ピッピッピッ…」と音が鳴り、炊飯がスタートしません。
- むらし工程に入ると、炊飯終了までの残り時間が表示されます。

炊飯終了

保温開始

ごはんをよくほぐす

炊き上がった直後にふたを開けるときは、蒸気によるやけどに気をつけてください。

- 保温について 20ページ

- 使用後は、保温/取消を押し、電源プラグを抜く

右記の炊飯コースの設定は記憶されるので、次回同じ炊飯コースで炊く場合は設定し直す必要がありません。
準備、操作7で炊飯できます。
(このとき、「ピッピッピッ…」のお知らせ音は鳴りません)

炊飯コース		
お米の種類	炊きかた	
白米 無洗米	エコ炊飯	—
	ごはん	—
		(かいてんユニット)
	極上	(かいてんユニット)

※ (かいてんユニット図) は、**かいてんユニット**を使います。

- 操作3～6は、続けて操作がおこなわれないと「ピッピッピッ…」とお知らせ音が鳴ります。
- 「ピッピッピッ…」のお知らせ音は3分間鳴り、その後設定は取り消されます。
- 炊飯中はふたを開けないでください。
- 素材の姿のまま仕上げる具や柔らかい具、昆布など、形がくずれたり、かいてんユニットにまとわりつく具を一緒に炊飯するときなどは、かいてんユニットを使わないコースをお選びください。お料理集をご参照ください。28～33ページ

炊飯コースと炊ける量・炊飯時間

◻ は、かいてんユニットを使います(かき混ぜ工程があります)

■炊飯コース一覧表

(ピンク色) の炊飯コースで炊いたときは、設定を記憶します。

炊飯コース お米の種類	炊きかた			炊ける量(カップ)	内釜の水位目盛	炊飯目安時間(分)	こんなとき
白米 無洗米	エコ炊飯		—	1〜5.5	エコ炊飯 すしめし	50〜60	少ない電力量で炊くとき
	ごはん		—	1〜5.5	白米 無洗米	43〜48	おいしく炊き上げたいとき
			◻				
	極上		◻			58〜68	じっくり時間をかけて おいしく炊くとき
	おいそぎ		◻			27〜30	短時間で炊きたいとき
	炊きこみ		—	1〜3		35〜45	炊きこみごはんを炊くとき おこわを炊くとき
			◻				
	おかゆ	全がゆ	—	0.5〜1.5	おかゆ 全	50〜65	おかゆを炊くとき
		5分がゆ		0.5〜1	おかゆ 5分	55〜65	
	極美(きわみ)がゆ		◻	0.5〜1.5	おかゆ 極美がゆ	30〜35	なめらかなおかゆを炊くとき
	カレー用		◻	1〜5.5	エコ炊飯 すしめし	40〜50	カレー用のごはんを炊くとき
	少量		◻	1〜2	白米 無洗米	45〜46	少量を炊くとき
	おこげ		◻	1〜5.5		45〜55	おこげをつけたいとき
	すしめし		—	1〜5.5	エコ炊飯 すしめし	40〜50	だし昆布を入れて炊くときは、かいてんユニットを使わないコースを選択します 31 ページ
			◻				
玄米	ごはん		—	1〜4	玄米	95〜105	乾燥豆や具を入れて炊くときは、かいてんユニットを使わないコースを選択します 31 ページ
			◻			90〜100	
	おかゆ	全がゆ	—	0.5〜1.5	おかゆ 全	105〜115	玄米のおかゆを炊くとき
		5分がゆ		0.5〜1	おかゆ 5分		
発芽玄米	ごはん		—	1〜4	白米 無洗米	40〜50	発芽玄米を炊くとき
			◻			40〜45	
	おかゆ	全がゆ	—	0.5〜1.5	おかゆ 全	85〜95	発芽玄米のおかゆを炊くとき
		5分がゆ		0.5〜1	おかゆ 5分		
分づき米	ごはん		—	1〜4	白米 無洗米	40〜45	分づき米を炊くとき
			◻			35〜45	
	おかゆ	全がゆ	—	0.5〜1.5	おかゆ 全	50〜60	分づき米のおかゆを炊くとき
		5分がゆ		0.5〜1	おかゆ 5分		

- かいてんユニットを使うコースで炊くと、高火力連続沸騰の効果により、よりおいしい炊き上がりになります。
- 素材の姿のまま仕上げる具や柔らかい具、昆布など、形がくずれたり、かいてんユニットにまとわりつく具を使用するときなどは、かいてんユニットを使わないコースをお選びください。
  「炊きこみ」はお料理集の「炊きこみ」のコツとポイント もお読みください。28 ページ
- 条件：電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減標準での目安の炊飯時間です。
- 時間は、お米や具の種類・量・室温・水加減・電圧で変わります。

■おこわ(もち米)を炊きたいとき

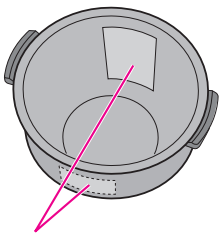
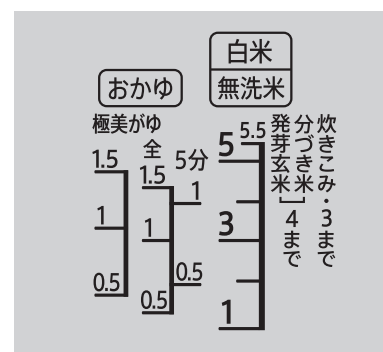
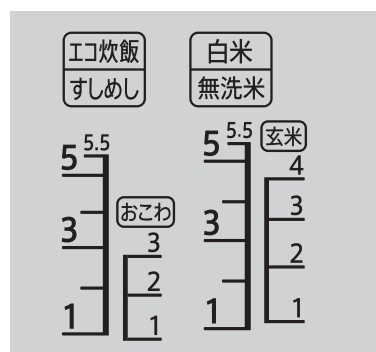
炊飯コース			炊ける量(カップ)	内釜の水位目盛
お米の種類	炊きかた			
白米 無洗米	炊きこみ	—	1～3	おこわ

- 作りかた 30 ページ

■雑穀米を炊きたいとき

炊飯コース			炊ける量(カップ)	内釜の水位目盛
お米の種類	炊きかた			
白米 無洗米	ごはん	—	1～4	白米 無洗米
		(かいてんユニット)		
玄米	ごはん	—	1～4	玄米
		(かいてんユニット)		

- 必ず白米や玄米を混ぜて炊いてください。雑穀類だけで炊くと、ふきこぼれます。
  お米と雑穀類の割合については、商品パッケージに記載の内容をご覧ください。

水位目盛の見かた

内釜の両側に水位目盛があります。
炊飯コースに合った目盛を選び、水位を合わせてください。

保温について

ごはんが炊き上がると自動的に保温になります

保温ランプが点灯します。

● 保温中、表示部は経過時間を表示します。(23時間まで１時間単位。１時間未満は「0」を表示) 24時間を経過すると現在時刻表示になりますが、保温は切れません。(保温ランプは点灯)

■炊き上がり後の保温

お米の種類	炊きかた	保 温
白米 無洗米	ごはん、極上、おいそぎ、カレー用 少量、おこげ、すしめし、エコ炊飯	できます。
	炊きこみ、おかゆ、極美(きわみ)がゆ	炊飯後、自動的に保温になりますが、おすすめできません。 (黄変、パサツキ、においの原因)
玄米 発芽玄米 分づき米	ごはん、おかゆ	

■保温時のコツ

● 炊飯が終了したら、底からすくい上げるように全体をほぐし、余分な水分を飛ばす。
● おこげは保温中に水分を吸って、風味を損なうことがありますので、なるべく早くお召し上がりください。
● 保温中も時々ほぐす。

● 少量のときは、内釜の中央に盛る。(パサツキ防止)

保温を取り消すときは　「ピー」と鳴るまで[保温/取消]を押します。(保温ランプ消灯)

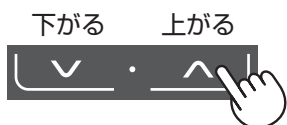
保温中の温度を変更するときは

1 「ピッ」と鳴るまで4秒間押す

● 初め、キーは点灯していません。

● 3段階の保温温度を示す表示が点滅。
下から
「低め・ふつう・高め」
を表します。

2 お好みに変更する

下がる　上がる

5秒後

● 保温温度を示す表示が消灯。
● 保温温度が変更されました。

● 「ふつう」に合わせたとき、点滅が1つ上に移動。
● 電源プラグを抜いても記憶します。

お願い

● 次のような保温はしないでください。(黄変、パサツキ、においの原因)
• しゃもじを入れたまま　• 冷めたごはん　• 24時間以上
● 保温を取り消したり、電源プラグを抜いた後は、ごはんを入れたままで放置しないでください。(腐敗・においの原因)

● **使用後は、電源プラグを抜いてください。**
● **お料理の調理終了後は、保温になりません。**

予約して炊く

炊き上がり時刻を2通り登録できます 予約1 予約2

準備

1 現在時刻が合っているか確認する

● 時計の合わせかた 12ページ

2 お米を洗い、本体にセットする

● かき混ぜ工程のある炊飯は、かいてんユニットを取り付ける。

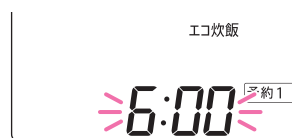
● 洗米 を使った、洗米のしかた。14ページ

3 ふたを閉めて、炊飯コースを確認する

● 炊飯コースを変更して炊くとき 16ページ

1

予約1、予約2 を選ぶ

● 押すごとに 予約1 と 予約2 をくり返し表示します。
● 工場出荷時には、炊き上がり時刻として「予約1」に6時00分、「予約2」に18時00分が登録されています。

● 予約1に登録したいとき

2

炊き上がり時刻を合わせる

● 10分単位で予約できます。
押し続けると早送りできます。

● 8時30分に炊き上げたいとき

3

● 炊飯ランプの点滅が消え、予約ランプが点灯すると、予約の設定が完了です。
● 次回も「予約1」で時間を変えずに炊くときは、操作 1 予約、3 炊飯・スタート で予約完了

● 炊飯・スタート を押し忘れると、「ピッピッピッ…」と音が鳴り、予約の設定が完了していないことを、お知らせします。
● 現在時刻は表示されません。

炊飯終了

予約した時刻に炊き上がる
保温開始
ごはんをよくほぐす

● 炊き上がると、予約時刻から保温経過時間の表示になります。

炊き上がった直後にふたを開けるときは、蒸気によるやけどに気をつけてください。

● 使用後は、保温/取消 を押し、電源プラグを抜く

ご注意

- **操作 1 ～ 3 は、続けて操作がおこなわれないと「ピッピッピッ…」とお知らせ音が鳴ります。**
  「ピッピッピッ…」のお知らせ音は3分間鳴り、その後設定は取り消されます。
- **具や調味料が入るメニューは、予約炊飯をしないでください。**
  具が腐敗したり、調味料が沈澱してうまく炊けないことがあります。
- **12時間以上(夏場は8時間以上)の予約をしないでください。(腐敗の原因)**
- **操作を間違えたときや、予約を取り消すときは、保温/取消 を押します。**
- **炊き上がり設定時刻が炊飯時間よりも短い場合は、炊飯・スタート を押すと現在時刻表示に戻り、すぐに炊飯がはじまります。炊飯目安時間** 18ページ
- **炊き上がり時刻は本体に記憶されます。**

ごはんをおいしくするために

ちょっとした心掛け・愛情でおいしいごはんがいただけます

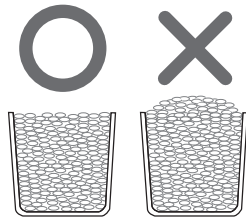
良いお米を選ぶ

- 精米日が新しい。
- 大きさがそろっている。
- 表面の縦筋が浅い。

風通しの良い所に保存する

湿っぽくて、温かい場所は、避けます。
また、虫の予防にタカのツメ(赤とうがらし)などを入れるとよいでしょう。

付属の計量カップで正しくはかる

お米は、「計量米びつ」ではからないでください。
誤差が生じることがあります。
※無洗米も付属の計量カップではかります。

手早く洗う

お米は水をすぐ吸収するので、手早くぬかやごみを洗い流します。
(無洗米は洗米が不要ですが、おこげができたり、硬めに炊き上がる場合は、1～2回水を替えてすすいでください)
洗米 で洗うことをおすすめします。

お米の種類や好みで水加減をする

水位目盛を目安に、水平な場所で水加減をする。
ただし水量を半目盛以上多くしすぎると、ふきこぼれることがあります。

炊き上がり後、すぐにほぐす

余分な水分を飛ばし、ふっくらと仕上がります。

保温中もときどきほぐす

少量のときは、なべ肌から離し、中央に盛るとよいでしょう。

残ったら冷凍庫へ

残ってしまったら長時間(24時間以上)保温せず、ラップに包んで冷凍庫へ。
食べる直前にレンジで温めましょう。

使ったらすぐお手入れする

汚れは放っておくと取れにくくなり、おいしく炊けない原因になります。
お手入れ 54～56 ページ

■炊きかたのポイント

無洗米

- お米にしっかり水を吸収させるために、水加減をする前に底から軽くかき混ぜてください。
- 水を入れると、お米からでんぷん質が溶け出して白くにごり、沈殿して硬めに炊き上がったり、おこげができやすくなります。気になる場合は、1～2回水を替えてすすぎます。

玄米、発芽玄米、分づき米

- 炊ける分量は、4カップまでです。
- 水を多めにする場合は、必ず半目盛以内で加減してください。
- 炊飯後は、蒸気口ユニットが汚れやすいので、必ずお手入れしてください。56ページ

■玄米

- 白米と混ぜて炊かないでください。
- お料理集のコツとポイントも合わせてご覧ください。31ページ

■発芽玄米・分づき米

- 白米と混ぜて炊くこともできます。
  市販の商品パッケージに記載の内容をご確認ください。
  (例) 白米**1カップ**に対して、
  発芽玄米**0.5カップ**[水位→1.5(目安)]
  ※お好みにより分量を加減してください。

おかゆ

- 「おかゆ」、「極美(きわみ)がゆ」(白米・無洗米のみ)以外のコースで炊かないでください。
  (ふきこぼれ・やけどの原因)
- お料理集をご覧ください。32～33ページ

雑穀米

- 雑穀類を白米や玄米に混ぜて炊きます。
  雑穀類だけでは、ふきこぼれます。炊飯しないでください。
- 炊ける分量は、お米を混ぜて4カップまでです。
- あらかじめ浸水させておいた雑穀類を、お米と一緒に[洗米]で洗うこともできます。
- お米に混ぜる分量は、市販の雑穀類の商品パッケージに記載の内容をご確認ください。
- 水に浮くような場合は、よく混ぜ、しばらく浸して沈んでから炊いてください。蒸気口がつまり、蒸気もれや変形・破損の原因になることがあります。
- 水を多めにする場合は、必ず半目盛以内で加減してください。
- 炊飯後は、蒸気口ユニットが汚れやすいので、必ずお手入れしてください。56ページ

雑穀類を混ぜて炊くときの炊飯コース

白米に混ぜて炊く：**白米、ごはん**
玄米に混ぜて炊く：**玄米、ごはん**

おいそぎ

- 少しおこげができたり、硬くなることがあります。
  白米・無洗米以外のお米、具や調味料の入るメニューには使わないでください。

炊きこみ

- 炊ける量は3カップまでです。
- お料理集をご覧ください。28～29ページ

お料理集のメニューを調理する

お料理選択キーを使います

メニューによって、かいてんユニットまたは蒸し板を使うものがあります。お料理コース一覧表をご覧ください。（25 ページ）

例　ビーフシチューを作る　シチュー　メニュー番号：2のとき

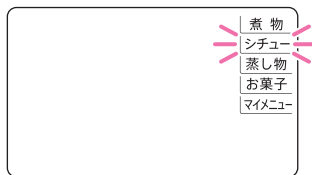
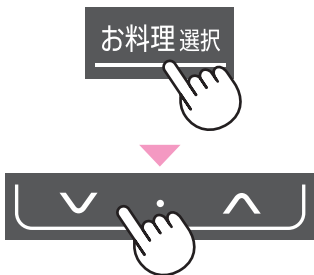
準備

1 材料を準備して、本体にセットする

2 ふたを閉める

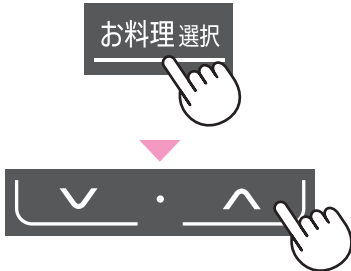
- かいてんユニットを使うメニューは、かいてんユニットを取り付ける。
- 蒸し板を使うメニューは、内釜に蒸し板を入れる。（25 ページ）

1

お料理の種類を選ぶ

- 点滅しているところが選択されています。

- 現在時刻は表示されません。
- マイメニュー について（26 ページ）

2

メニュー番号を選ぶ

- かき混ぜ工程のあるメニューを選択すると、かいてんマーク[ ]が点灯します。

調理スタート

メニュー番号　調理時間の目安

- スタートランプが点滅から点灯に変わり、調理がスタートします。
- 炊飯・スタート を押し忘れると「ピッピッピッ…」と音が鳴り、調理がスタートしません。
- 調理中、加える を表示しているとき以外は、ふたを開けない。

調理終了

食品の状態を確認する

- 保温はしません。
- 調理時間を延長するとき（25 ページ）

- 使用後は、保温/取消 を押し、電源プラグを抜く

調理時間を延長するとき

1 調理終了後、3分以内に時間を合わせる

●5分延長するとき

●設定範囲：30分まで　1分単位で増減できます。押し続けると早送りできます。
●延長調理中は、ふたを開けて様子を見ることができます。
(ホワイトソース、フルーツソース、カスタードクリームは除く)

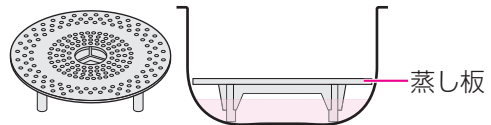
■お料理コース一覧表

[かいてんユニット] は、**かいてんユニット**を使うメニューです。(かき混ぜ工程があります)
[蒸し板] は、**蒸し板**を使うメニューです。

メニュー番号	煮物		シチュー		蒸し物		お菓子	
1	肉じゃが・筑前煮	[かいてんユニット]	クリームシチュー	[かいてんユニット]	蒸し野菜(青野菜)	[蒸し板]	スポンジケーキ りんごケーキ	—
2	鶏と大根の煮物	[かいてんユニット]	ビーフシチュー	[かいてんユニット]	蒸し野菜(いも)	[蒸し板]	ブラウニー	—
3	豚の角煮	[かいてんユニット]	ロールキャベツ	—	シュウマイ(あたため)	[蒸し板]	チーズケーキ	—
4	かぼちゃの煮物	—	野菜スープ コーンスープ	[かいてんユニット]	蒸し鶏	[蒸し板]	フルーツソース(いちご) フルーツソース(キウイ) フルーツソース(オレンジ)	[かいてんユニット]
5	たこと里いもの煮物	[かいてんユニット]	ポトフ	—	ソーセージ	[蒸し板]	カスタードクリーム	[かいてんユニット]
6	きのこの佃煮	[かいてんユニット]	マカロニグラタン (下ごしらえ)	[かいてんユニット]	茶わん蒸し	[蒸し板]	つぶあん	[かいてんユニット]
7	黒豆・昆布豆・五目豆	—	スープパスタ	[かいてんユニット]	ゆで卵	—	スペイン風オムレツ	—
8	—		トマトリゾット	[かいてんユニット]	温泉卵	—	小麦パン 米粉入りパン (発酵)	—
9	—		ホワイトソース	[かいてんユニット]	手作り豆腐	—	小麦パン 米粉入りパン (焼き上げ)	—
10	—		ミートソース	[かいてんユニット]	—		—	

■蒸し物メニューについて

●かいてんユニットは使いません。
●メニューによっては蒸し板を使用します。

<蒸し板の使いかた>　●内釜に 白米/無洗米 の水位目盛「1」まで水を入れ、蒸し板を入れてください。

●お料理集のレシピに記載の材料・分量を守ってください。(34〜53ページ)
●お料理コース一覧表のメニュー番号を使って、お料理集に記載されていないレシピの調理をしないでください。お料理集以外のレシピを調理するときは、「マイメニュー」で調理時間を設定してください。
●調理が足りないときは、[延長]表示中に調理時間を5〜10分ずつ様子を見ながら延長してください。
●操作 2 は、続けて操作がおこなわれないと「ピッピッピッ…」とお知らせ音が鳴ります。
「ピッピッピッ…」のお知らせ音は3分間鳴り、その後設定は取り消されます。
●調理が終わったら、製品が冷めてからすぐに内釜・内ぶた・蒸気口ユニット(・かいてんユニット・蒸し板)を洗ってください。

お料理選択

マイメニューについて

市販の本などの炊飯器レシピを参考に調理するとき

準備

1 材料を準備して、本体にセットする

2 ふたを閉める

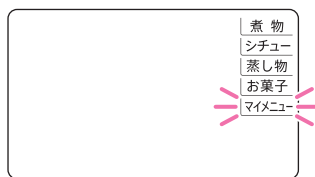
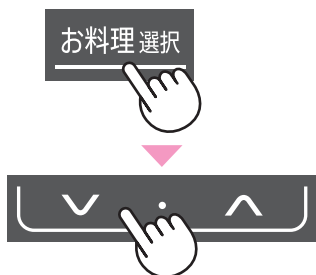
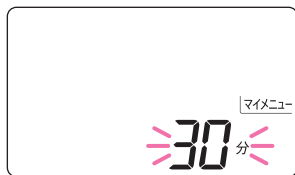
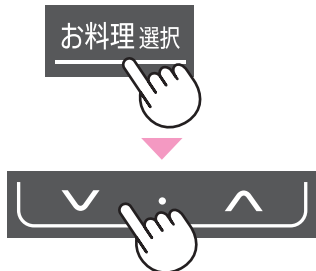
- かいてんユニット、蒸し板は使わない。
- 食材(水も含む)は、白米/無洗米の水位目盛の「1～5」を目安に入れる。

1

マイメニューを選ぶ

- 点滅しているところが選択されています。

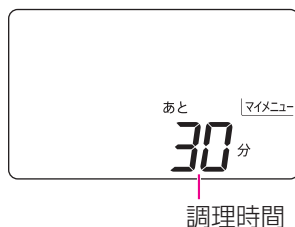
- 現在時刻は表示されません。

2

調理時間を合わせる

- 調理時間が30分のとき

- 初め、[45分]を表示
- 設定範囲：90分まで
  1分単位で増減ができます。
  押し続けると早送りできます。

- 市販の本やウェブサイトの、炊飯器レシピを参考に調理時間を入力してください。
- 時間の記載がない場合は、右表を目安にしてひかえめに調理してください。

炊飯器レシピで記載されている炊きかた	合わせる時間(目安)
(早炊き機能)などの場合	30分
(ふつう)などの場合	45分
(玄米炊き機能)などの場合	70～90分

調理スタート

- スタートランプが点滅から点灯に変わり、調理がスタートします。
- 炊飯・スタート を押し忘れると「ピッピッピッ…」と音が鳴り、調理がスタートしません。

調理終了

食品の状態を確認する

- 保温はしません。
- 調理時間を延長するとき 25 ページ

- 使用後は、保温/取消 を押し、電源プラグを抜く

- 炊飯器レシピに「炊飯キーで調理する」、「保温キーで調理する」などの記載があっても、必ず お料理選択 の「マイメニュー」で調理時間を入力して調理してください。
- パン作りの発酵は、 お料理選択 の「お菓子-8」を使用し、お手持ちのレシピの発酵時間で発酵を止めてください。
- 操作2 は、続けて操作がおこなわれないと「ピッピッピッ…」とお知らせ音が鳴ります。「ピッピッピッ…」のお知らせ音は3分間鳴り、その後設定は取り消されます。
- 調理が足りないときは、[延長]表示中に調理時間を5～10分ずつ様子を見ながら延長してください。調理時間を延長するとき 25 ページ
- 調理が終わったら、製品が冷めてからすぐに内釜・内ぶた・蒸気口ユニットを洗ってください。

マイメニューで調理するときに

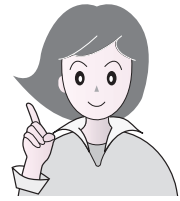
お守りください

- 次のような料理をしない
  (ふきこぼれたり、食材が蒸気口をふさいで、ふたが突然開くなど、やけどやけが・製品の破損の原因)
  - のり状になるカレーやシチューなどの料理。*
  - ジャムなど粘り気の高い料理や、煮豆・佃煮などふきこぼれやすい料理。*
  - ねりもの(ちくわ・はんぺんなど)のような調理中にふくらむ食材。
  - 多量の油を使う料理。
  - 泡が急激に出る「重曹(じゅうそう)」などを使う料理。
  - 食材をポリ袋などに入れて調理する料理。
  - クッキングシートやアク取りシートをかぶせて調理する料理。
  - アルミホイル、ラップを使用する料理。
- 少量の水で野菜を蒸したり、野菜のみを入れたり、ケーキ型などを釜に入れて調理しない。
  (空だきの原因)
- カレールーなど、においが強い食材を使用しない。
  (におい移りの原因)
- ごはんを炊かない。
  (設定温度が異なるため、ふきこぼれたり、ごはんが炊けない原因)
- 白米/無洗米 の水位目盛の「5」を超えて食材を入れない。
- キャベツや白菜などの大きな野菜は丸ごと入れずに切る。

＊シチュー、煮豆などは お料理選択 で、お料理集「まぜ技クッキング」のレシピ通りにお作りください。

「炊きこみ」のコツとポイント

- **かいてんユニットを使うと、炊飯中に具や調味料がかき混ぜられ、味のなじみがよくなります。**
  ※下記の場合は、かいてんユニットを使用しないでください。
  - **・素材の姿のまま仕上げる具や柔らかい具(たい、カキ、かに、魚類、芋類、栗など)の場合**
  - **・かいてんユニットにまとわりつく具(わかめ、昆布など)の場合**
  - **・もち米を使用する場合**
  - **・お料理集に記載以外の炊きこみごはんの場合**

  ※かいてんユニットを使うメニューでは、具の切り方や分量は記載通りにしてください。
  具が大きすぎたり、分量が多い場合は、かいてんユニットがうまく回らず、具が中まで混ざらなかったり、うまく炊けないことがあります。
  炊飯後、表面の具が中央寄りになることがありますので、全体を軽くほぐしてください。
- 具の量は、米1カップにつき45～75gが適量です。
  具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
- 米と調味料を入れてから、水位目盛まで水やだし汁を加え、底からよくかき混ぜてください。
  調味料が沈殿すると、うまく炊けないことがあります。
- とろみの強い調味料や塩分の濃い調味料を使うと、うまく炊けないことがあります。
- お湯や冷めていないだし汁を加えないでください。
- 水加減をした後に、具を米の上に均等にのせてください。米と具を最初から混ぜると、うまく炊けないことがあります。
- 水分の出る具(きのこ類・大根・貝など)の場合は軟らかめに、水分を吸収する具(豆類など)の場合は硬めに仕上がります。お好みで水加減をしてください。
- 市販の料理本のレシピでは、うまく炊けないことがあります。
- 白いごはんよりおこげが強くなります。
- 予約炊飯はできません。調味料が沈殿したり腐敗するおそれがあるためです。
- 保温はしないでください。においや変質の原因となります。

鶏五目ごはん

水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
白米 無洗米	35～45分	1～3カップ

材料(4人分) 約333kcal　mL=cc

白米	2カップ
干ししいたけ(水でもどす)	1枚
にんじん	30g
油揚げ(熱湯で油抜きする)	1/2枚
鶏もも肉	60g
糸こんにゃく	30g
A 干ししいたけのもどし汁	180mL
A 酒	大さじ1
A 塩	小さじ1/3
A しょうゆ	大さじ1
絹さや(塩ゆでする)	少々

1. **かいてんユニットを炊飯器にセットする。**
2. 干ししいたけ、にんじん、油揚げは細切りにする。鶏もも肉は2cm角に切る。糸こんにゃくは水をきり,2～3cm長さに切る。
3. 内釜に洗った米とAを入れ、**白米**/**無洗米**の**水位目盛「2」**まで水を入れて混ぜる。
4. 2を米の上にのせ、炊飯器にセットする。
   炊飯選択→∨∧**白米**または**無洗米**→
   炊飯選択→
   ∨∧**炊きこみ**(かいてんマーク点灯)→
   炊飯・スタート
5. 炊き上がれば、ほぐす。器に盛り、絹さやを細く切って散らす。

ひじきごはん

かいてんユニット	水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
	白米 無洗米	35~45分	1~3カップ

材料(6人分) 約336kcal　mL=cc

白米……3カップ
ひじき(乾燥)……10g
油揚げ(熱湯で油抜きする)……1枚
にんじん……60g
サラダ油……大さじ1
A［みりん……大さじ2
　酒……大さじ1
　しょうゆ……大さじ1
　だし汁……50mL
B［酒……大さじ1
　薄口しょうゆ……大さじ1
　塩……小さじ1
だし汁(目安)……約600mL

1 **かいてんユニットを炊飯器にセットする。**
2 ひじきは水につけてもどし、水気を絞る。油揚げとにんじんは細切りにする。
3 鍋にサラダ油を熱し、2を炒め、Aを入れて中火で煮汁がなくなるまで煮てから粗熱を取る。
4 内釜に洗った米とBを入れ、**白米/無洗米の水位目盛「3」**まで冷ましただし汁を入れて混ぜる。
5 3を米の上にのせ、炊飯器にセットする。
炊飯選択→
∨ ∧ 白米 または 無洗米→
炊飯選択→
∨ ∧ 炊きこみ(かいてんマーク点灯)→
炊飯・スタート
6 炊き上がれば、ほぐす。

さつまいもごはん

水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
白米 無洗米	40~45分	1~3カップ

材料(6人分) 約312kcal

白米……3カップ
さつまいも……200g
A［酒……大さじ2
　塩……小さじ1
ごま……適量

1 さつまいもは1cm厚さの輪切りにしてしばらく水につけ、アクをぬく。さつまいもが大きい場合は、いちょう切りにする。
2 内釜に洗った米とAを入れ、**白米/無洗米の水位目盛「3」**まで水を入れて混ぜる。
3 1を米の上にのせ、炊飯器にセットする。
炊飯選択→
∨ ∧ 白米 または 無洗米→
炊飯選択→
∨ ∧ 炊きこみ(かいてんマーク消灯)→
炊飯・スタート
(かいてんユニットは使いません)
4 炊き上がれば、ほぐす。器に盛り、ごまをふる。

たいめし

水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
白米 無洗米	40~45分	1~3カップ

材料(6人分) 約342kcal

白米……3カップ
たい(切り身)……3切れ(1切れ80g)
A［酒……大さじ1
　しょうゆ……大さじ1
　塩……少々
だし昆布……10cm角
みつ葉……少々

1 たいは水洗いして水気をふく。塩(分量外)を軽くふってから、皮に焦げ目がつく程度に焼く。(中まで火を通さなくてよい)
2 内釜に洗った米とAを入れ、**白米/無洗米の水位目盛「3」**まで水を入れて混ぜる。
3 昆布、たいの順に米の上にのせ、炊飯器にセットする。
炊飯選択→
∨ ∧ 白米 または 無洗米→
炊飯選択→
∨ ∧ 炊きこみ(かいてんマーク消灯)→
炊飯・スタート
(かいてんユニットは使いません)
4 炊き上がれば、たいと昆布を取り出す。たいは骨を取り、身をほぐしてごはんと混ぜる。器に盛り、みつ葉をあしらう。

「おこわ」のコツとポイント

- かいてんユニットは使いません。
- 無洗米で炊く場合も、**おこわ**の水位目盛に水加減をしてください。
- 水加減をした後に、具を米の上に均等にのせてください。米と具を最初から混ぜると、うまく炊けないことがあります。

赤飯

水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
おこわ	35～45分	1～3カップ

材料（6人分） 約309kcal

もち米……3カップ
あずき……75g
塩……小さじ1/2

1 あずきを鍋でゆでる。一度ゆでこぼし、新しい水で、皮が破れないよう弱火でやや硬めにゆで、あずきとゆで汁を分けて冷ます。
2 内釜に洗ったもち米を入れ、**おこわの水位目盛「3」**まで**1**のゆで汁と水を入れ、塩を入れて混ぜる。
3 **1**のあずきを米の上にのせ、炊飯器にセットする。
炊飯選択→∨∧**白米**または**無洗米**→
炊飯選択→∨∧**炊きこみ**（かいてんマーク消灯）→
炊飯・スタート
（かいてんユニットは使いません）
4 炊き上がれば、ほぐす。

山菜おこわ

水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
おこわ	35～45分	1～3カップ

材料（6人分） 約281kcal

もち米……3カップ
山菜の水煮……200g
A 酒……大さじ2
A しょうゆ……大さじ1
A 塩……小さじ1/2

1 山菜は水をきる。
2 内釜に洗ったもち米とAを入れ、**おこわの水位目盛「3」**まで水を入れて混ぜる。
3 **1**を米の上にのせ、炊飯器にセットする。
炊飯選択→∨∧**白米**または**無洗米**→
炊飯選択→∨∧**炊きこみ**（かいてんマーク消灯）→
炊飯・スタート
（かいてんユニットは使いません）
4 炊き上がれば、ほぐす。

「すしめし」のコツとポイント

- かいてんユニットを使います。
  だし昆布を入れて炊くときは、かいてんユニットは使いません。
- 無洗米で炊く場合も、**すしめし**の水位目盛に水加減をしてください。

すしめし

かいてんユニット	水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
	すしめし	40～50分	1～5.5カップ

材料(6人分) 約289kcal (合わせ酢Aの場合)

白米 ………… 3カップ
合わせ酢 A
(魚介類を使ったおすし向き・甘さ控えめ)
A 酢 ………… 大さじ5
　砂糖 ………… 大さじ3 1/3
　塩 ………… 大さじ1
合わせ酢 B
(ちらしずし、いなりずし向き・甘め)
B 酢 ………… 大さじ5
　砂糖 ………… 大さじ3 1/2
　塩 ………… 小さじ2
※合わせ酢はお好みに応じて調整してください。

1 **かいてんユニットを炊飯器にセットする。**
2 内釜に洗った米を入れ、**すしめし**の**水位目盛「3」**まで水を入れる。
※だし昆布は入れないでください。
3 2を炊飯器にセットする。
炊飯選択→∨∧ 白米 または 無洗米→炊飯選択→
∨∧ すしめし(かいてんマーク点灯)→炊飯・スタート
4 炊き上がれば、飯台にごはんを移す。
5 合わせ酢 **A** または **B** を全体にかけ、うちわであおぎながら切るように混ぜる。乾燥しないようにぬれぶきんをかける。

だし昆布を入れて炊くときは

- **かいてんユニットは使いません。**
- 上記の手順2で、水位目盛に合わせたあと、だし昆布(10cm 角)を米の上にのせてください。
- 手順3で、すしめし(かいてんマーク消灯)を選びます。

「玄米」のコツとポイント

- かいてんユニットを使います。
  具を入れて炊くときは、かいてんユニットは使いません。

玄米ごはん

かいてんユニット	水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
	玄米	1時間30～40分	1～4カップ

材料(4人分) 約263kcal

玄米 ………… 2カップ

1 **かいてんユニットを炊飯器にセットする。**
2 内釜に洗った玄米を入れ、**玄米**の**水位目盛「2」**まで水を入れる。
3 2を炊飯器にセットする。
炊飯選択→∨∧ 玄米→
炊飯選択→
∨∧ ごはん(かいてんマーク点灯)→
炊飯・スタート
4 炊き上がれば、ほぐす。

具を入れて炊くときは

- **かいてんユニットは使いません。**
- 具は固めの食材が向いています。
- 豆類(大豆、黒豆、あずきなどの乾燥豆)を入れるときは、左記の手順2で、玄米と豆類を合わせたカップ数の水位目盛に合わせます。米と豆の比率は5：1が適量です。(豆類は、浸水や下ゆでの必要はありません)
- 豆類以外の具(根菜類など)を入れるときは、手順2で、水位目盛に合わせたあと、具を米の上にのせてください。
  具の量は、米1カップにつき45～75g が適量です。
- 手順3で、ごはん(かいてんマーク消灯)を選びます。

「おかゆ」のコツとポイント

- 白がゆは、水加減でさらりとした「5分がゆ」と、重湯がほとんどない「全がゆ」を炊き分けられます。お好みで水位目盛を選んでください。
- 極美(きわみ)がゆは、かいてんユニットでかき混ぜることで吸水を早め、しかも連続沸騰の高火力で炊くので、米粒の食感を残しながらも、なめらかなとろみのあるおかゆになります。白がゆよりも短い加熱時間で仕上がりますので、朝食にもおすすめです。
- 具の量は、米1カップにつき45〜75gが適量です。具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
- 米と調味料を入れてから、水位目盛まで水やだし汁を加え、底からよくかき混ぜてください。調味料が沈澱すると、うまく炊けないことがあります。
- とろみの強い調味料や塩分の濃い調味料を使うと、うまく炊けないことがあります。
- 無洗米で炊く場合も、各おかゆの水位目盛に水加減をしてください。
- 水加減をした後に、具を米の上に均等にのせてください。米と具を最初から混ぜると、うまく炊けないことがあります。
- 保温はせずに、早めにお召し上がりください。時間がたつとのり状になり、具を入れた場合は、においや変質の原因になります。
- おかゆはできたてが一番。食べるタイミングに合わせて炊きましょう。

白がゆ

全がゆ

水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
おかゆ(全)	50分〜1時間5分	0.5〜1.5カップ

5分がゆ

水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
おかゆ(5分)	55分〜1時間5分	0.5〜1カップ

材料(4人分) 約134kcal

白米 …… 1カップ

1 内釜に洗った米を入れ、おかゆの**全がゆ**(または**5分がゆ**)の**水位目盛「1」**まで水を入れる。

2 **1**を炊飯器にセットする。

炊飯選択 →
∨ ∧ **白米** または **無洗米** →
炊飯選択 →
∨ ∧ **おかゆ** → **炊飯・スタート**

(かいてんユニットは使いません)

3 炊き上がれば軽く混ぜ、器に盛り、お好みで塩、しそふりかけなどを加える。

極美(きわみ)がゆ

水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
極美(きわみ)がゆ	30～35分	0.5～1.5カップ

材料（4人分）約 134kcal

白米……………………………… 1カップ

1 **かいてんユニットを炊飯器にセットする。**

2 内釜に洗った米を入れ、**極美(きわみ)がゆ**の**水位目盛「1」**まで水を入れる。

3 **2**を炊飯器にセットする。

炊飯選択 → ∨ ∧ 白米 または 無洗米 → 炊飯選択 → ∨ ∧ 極美がゆ → 炊飯・スタート

4 炊き上がれば、器に盛り、お好みで塩、漬物などを加える。

中華風極美(きわみ)がゆ

水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
極美(きわみ)がゆ	30～35分	0.5～1.5カップ

材料（4人分）約 154kcal

白米……………………………… 1カップ

A ┌鶏がらスープの素…… 大さじ1 1/2
  └塩……………………………… 少々

B ┌ささ身（筋を取って細切り）… 1本（50g）
  │白ねぎ（せん切り）……………… 20g
  └しょうが（細切り）……………… 5g

1 **かいてんユニットを炊飯器にセットする。**

2 内釜に洗った米と**A**を入れ、**極美(きわみ)がゆ**の**水位目盛「1」**まで水を入れ、底からよくかき混ぜる。

3 **B**を米の上にのせ、炊飯器にセットする。

炊飯選択 → ∨ ∧ 白米 または 無洗米 → 炊飯選択 → ∨ ∧ 極美がゆ → 炊飯・スタート

4 炊き上がれば、器に盛り、お好みでごま油、漬物などを加える。

コラーゲンがゆ

市販のコラーゲンスープの素などを使用し、コラーゲンがゆを作ることもできます。上記の手順**2**で、水位目盛に合わせる前にコラーゲンスープの素を入れてください。コラーゲンスープの素は、加熱するとサラサラになります。

「まぜ技クッキング」のコツとポイント

- かいてんユニットを使うと、自動でタイミングよく「かき混ぜ」の動作が入るので、手軽にお料理作りが楽しめます。
  ※メニューによっては、かいてんユニットを使わない(混ぜない)ものもあります。お料理集の各メニューをご参照ください。
  ※かいてんユニットを使わないメニューで、かいてんユニットが炊飯器にセットされていても、調理上問題はありません。
- お料理集に記載していないメニューを調理する場合は、マイメニューキー(取扱説明編26〜27ページ参照)を使ってください。

肉じゃが

お料理選択

かいてんユニット

調理時間

材料(4人分) 約297kcal　mL=cc

じゃがいも(4〜6つ切り)……3個(450g)
玉ねぎ(くし切り)……2個(400g)
にんじん(乱切り)……1/2本(100g)
牛薄切り肉(3〜4cm幅に切る)……200g

A	
水	50mL
しょうゆ	大さじ5
砂糖	大さじ3
酒	大さじ2
みりん	大さじ2

1 **かいてんユニットを炊飯器にセットする。**

2 内釜に野菜の半量を入れてから、牛肉の半量をほぐして入れる。その上に残りの野菜、さらに残りの牛肉をほぐして入れて、Aを加える。

3 2を炊飯器にセットする。

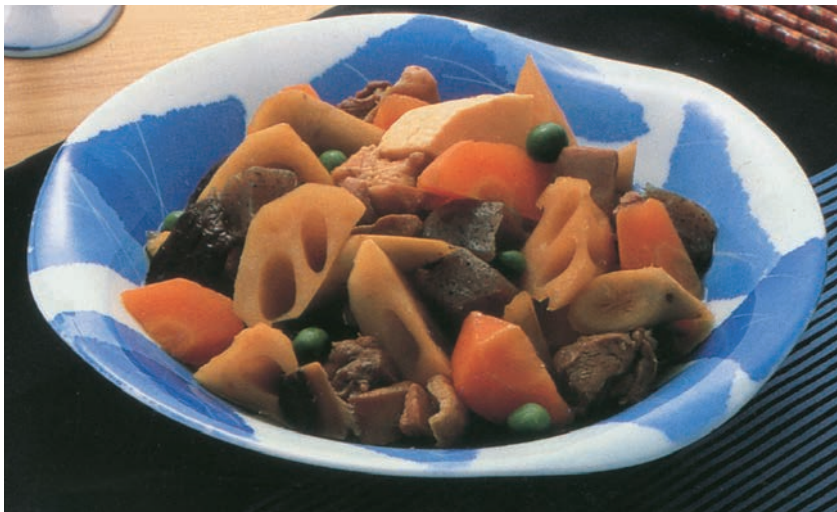
お料理選択 → 煮物 →
お料理選択 → 1 → 炊飯・スタート

筑前煮

お料理選択 **煮物1**　かいてんユニット　調理時間 約30分

材料（4人分） 約244kcal　mL=cc

A
- 鶏もも肉……1枚(250g)
- れんこん……100g
- ごぼう……小1/2本(65g)
- 干ししいたけ(水でもどす)……4枚
- にんじん……1本(200g)
- たけのこの水煮……200g

こんにゃく……1/2枚(125g)
ごま油……小さじ2
だし汁／干ししいたけのもどし汁……合わせて150mL
酒……大さじ3
しょうゆ……大さじ3
砂糖……大さじ2 1/2
塩……適量

1 **かいてんユニットを炊飯器にセットする。**
2 Aは全てひと口大に切る。れんこん、ごぼうは水にさらす。
3 こんにゃくはひと口大にちぎり、湯通しする。
4 内釜に全材料を入れ、炊飯器にセットする。
お料理選択→煮 物→
お料理選択→1→炊飯・スタート

鶏と大根の煮物

お料理選択 **煮物2**　かいてんユニット　調理時間 約30分

材料（4人分） 約188kcal　mL=cc

鶏もも肉(ひと口大に切る)……1枚(250g)
大根(3cm厚さのいちょう切り)……500g
しょうゆ……大さじ3
みりん……大さじ3
だし汁……200mL
青ねぎ(小口切り)……適量

1 **かいてんユニットを炊飯器にセットする。**
2 内釜に青ねぎ以外の材料を入れ、炊飯器にセットする。
お料理選択→煮 物→
お料理選択→∨∧2→
炊飯・スタート
3 加熱後、青ねぎを散らす。
※写真は、水菜を添えています。

まぜ技クッキングメモ

「煮物1」～「煮物7」について
- 火加減や調味料のしみこみ具合などに注意が必要な煮物メニューでも、材料を準備してセットすれば、かいてんユニットが自動でかき混ぜ、手間いらずで味がなじんだ仕上がりになります。
※かいてんユニットを使わないメニュー(煮物4、煮物7)もあります。
- 煮豆類は、加熱途中で報知音が鳴って、具や調味料を入れるタイミングをお知らせします。

豚の角煮

お料理選択 **煮物3**　かいてんユニット　調理時間 約60分　肉の油抜きの調理時間は含んでいません

材料（4人分） 約850kcal　mL=cc

豚バラ肉（かたまり）……800 g

A
- しょうが……ひとかけ
- 白ねぎの青い部分……5cm
- 水……800mL

B
- 酒……100mL
- 砂糖……大さじ4
- しょうゆ……大さじ4
- にんにく（薄切り）……ひとかけ
- しょうが（薄切り）……ひとかけ
- 水……200mL

1 内釜に5cm角に切った豚バラ肉とAを入れ、炊飯器にセットする。

お料理選択 → ∨ ∧ マイメニュー →
お料理選択 → ∨ ∧ 30分 →
炊飯・スタート　（肉の油抜き）
（ここではかいてんユニットは使いません）

2 加熱後、ぬるま湯で肉を洗う。
（ゆで汁、しょうが、ねぎは取り除く）

3 **かいてんユニットを炊飯器にセットする。**

4 内釜に2とBを入れ、炊飯器にセットする。

お料理選択 → 煮 物 → お料理選択 →
∨ ∧ 3 → 炊飯・スタート

かぼちゃの煮物

お料理選択 **煮物4**　調理時間 約20分

材料（4人分） 約163kcal　mL=cc

かぼちゃ……500g

A
- だし汁……300mL
- 砂糖……大さじ3
- みりん……大さじ2
- 酒……大さじ2
- しょうゆ……大さじ1
- 塩……小さじ1/3

1 かぼちゃは3～4ｃｍ角に切り、ところどころ皮をけずり取る。

2 内釜に1とAを入れ、炊飯器にセットする。

お料理選択 → 煮 物 → お料理選択 →
∨ ∧ 4 → 炊飯・スタート
（かいてんユニットは使いません）

たこと里いもの煮物

お料理選択
煮物5

かいてんユニット
調理時間
約30分

材料（4人分）約202kcal　mL=cc

ゆでだこ……300g
里いも……500g
A
- だし汁……200mL
- しょうゆ……大さじ2
- 砂糖……大さじ3
- みりん……大さじ3

1 **かいてんユニットを炊飯器にセットする。**
2 たこはひと口大に切り、里いもは皮をむいて塩でぬめりを取り、水で洗う。里いもが大きい場合は、半分に切る。
3 内釜に2とAを入れ、炊飯器にセットする。

お料理選択→煮 物→
お料理選択→∨∧5→
炊飯・スタート

きのこの佃煮

お料理選択
煮物6
かいてんユニット
調理時間
約40分

材料（でき上がり量 約430g分）
約298kcal（全量）

えのきだけ
生しいたけ
しめじ（小房に分ける）
まいたけ（ほぐす）
合計で400gくらいにする
しょうゆ……大さじ4
砂糖……大さじ1 1/2
みりん……大さじ3
赤とうがらし（種を取って輪切り）…1本

1 **かいてんユニットを炊飯器にセットする。**
2 えのきだけは汚れた部分を切り落とし、半分の長さに切る。生しいたけは石づきを取り、細切りにする。
3 内釜に全材料を入れ、炊飯器にセットする。

お料理選択→煮 物→
お料理選択→∨∧6→
炊飯・スタート

黒豆

お料理選択 **煮物7** 調理時間 約3時間

材料(4人分) 約471kcal mL=cc

黒豆(乾燥)……280g
A
- 水……1000mL
- 砂糖……90g
- しょうゆ……大さじ2
- 塩……小さじ1
- 重曹……小さじ1/3

砂糖……90g

1 黒豆は一晩**A**につけておく。

2 内釜に**1**を入れ、炊飯器にセットする。

お料理選択→煮 物→
お料理選択→∨∧7→
炊飯・スタート
(かいてんユニットは使いません)

3 途中、ピッピッ…という報知音が鳴れば(残り時間が約1時間のとき。「加える」の表示が出ます)、ふたを開け、**やけどに気をつけて**内釜に砂糖を加えて混ぜる。
※取消は押さないでください。
炊飯・スタート

4 加熱後、別の容器に移しかえて一昼夜おき、味を含ませる。

昆布豆

お料理選択 **煮物7** 調理時間 約3時間

材料(4人分) 約388kcal mL=cc

大豆(乾燥)……280g
A
- 水……1000mL
- 砂糖……70g
- しょうゆ……大さじ3 1/2
- みりん……大さじ1 1/2
- 塩……少々

だし昆布……10cm角

1 大豆は一晩**A**につけておく。

2 内釜に**1**を入れ、炊飯器にセットする。

お料理選択→煮 物→
お料理選択→∨∧7→
炊飯・スタート
(かいてんユニットは使いません)

3 途中、ピッピッ…という報知音が鳴れば(残り時間が約1時間のとき。「加える」の表示が出ます)、ふたを開け、**やけどに気をつけて**内釜に適当な大きさに切った昆布を加える。
※取消は押さないでください。
炊飯・スタート

4 加熱後、別の容器に移しかえて冷まし、味を含ませる。

五目豆

お料理選択 **煮物7** 調理時間 約3時間

材料(4人分) 約219kcal mL=cc

大豆(乾燥)……140g
A
- だし汁……600mL
- 酒……大さじ2
- 砂糖……大さじ2
- しょうゆ……大さじ2

B
- 鶏もも肉……50g
- にんじん……50g
- れんこん……50g
- こんにゃく……50g
- 干ししいたけ(水でもどす)……2枚

1 大豆は一晩**A**につけておく。

2 内釜に**1**を入れ、炊飯器にセットする。

お料理選択→煮 物→
お料理選択→∨∧7→
炊飯・スタート
(かいてんユニットは使いません)

3 **B**は全て1.5cm角に切る。

4 途中、ピッピッ…という報知音が鳴れば(残り時間が約1時間のとき。「加える」の表示が出ます)、ふたを開け、**やけどに気をつけて**内釜に**3**を加えて混ぜる。
※取消は押さないでください。
炊飯・スタート

5 加熱後、別の容器に移しかえて冷まし、味を含ませる。

クリームシチュー

お料理選択 シチュー1　かいてんユニット 　調理時間 約35分

材料(4人分) 約372kcal　mL=cc

- A
  - 鶏もも肉(ひと口大に切る)… 1枚(250g)
  - 玉ねぎ(くし切り)……… 1個(200g)
  - じゃがいも(4～6つ切り)… 3個(450g)
  - にんじん(乱切り)……… 1本(200g)
- 塩 …… 適量
- こしょう …… 適量
- 薄力粉 …… 大さじ4
- B
  - バター(小さめに切る)…… 30g
  - 白ワイン …… 大さじ2
  - コンソメ(顆粒)…… 大さじ1
  - ローリエ …… 1枚
  - 水 …… 200mL
- 牛乳 …… 200mL

1 **かいてんユニットを炊飯器にセットする。**

2 大きめのビニール袋にAを入れ、塩、こしょうを加えて下味をつけてから、薄力粉を加えて袋をゆすり、まんべんなくまぶしておく。(1枚の袋に入りきらない場合は、複数に分けてもよいでしょう)

※材料にまんべんなく薄力粉をまぶすことで、なめらかに仕上がります。薄力粉が内釜の底にたまった状態で加熱するとダマの原因になります。

3 内釜に2とBを入れ、炊飯器にセットする。

お料理選択 → ∨ ∧ シチュー →
お料理選択 → 1 → 炊飯・スタート

4 途中、ピッピッ…という報知音が鳴れば(残り時間が約5分のとき。「加える」の表示が出ます)、ふたを開け、**やけどに気をつけて**内釜に牛乳を加える。

※取消は押さないでください。

炊飯・スタート

ビーフシチュー

お料理選択 シチュー2　かいてんユニット 　調理時間 約1時間20分

材料(4人分) 約547kcal　mL=cc

- 牛角切り肉 …… 400g
- 塩 …… 少々
- こしょう …… 少々
- 薄力粉 …… 大さじ2
- サラダ油 …… 大さじ1
- 赤ワイン …… 大さじ3
- A
  - じゃがいも(4～6つ切り)… 2個(300g)
  - にんじん(乱切り)……… 1本(200g)
  - 玉ねぎ(くし切り)……… 1個(200g)
  - マッシュルーム …… 8個
- B
  - デミグラスソース(缶詰)… 1缶(290g)
  - ケチャップ …… 大さじ2
  - コンソメ(顆粒)…… 小さじ2
  - にんにく(みじん切り)…… ひとかけ
  - 水 …… 200mL

1 **かいてんユニットを炊飯器にセットする。**

2 牛肉に塩、こしょうをし、薄力粉を全体にまぶす。熱したフライパンにサラダ油を入れて強火で牛肉に焼き色をつけ、赤ワインをふりかけて沸とうさせる。牛肉を取り出し、内釜に入れる。続けてフライパンにAを入れ、サッと炒め、内釜に入れる。

3 2にBを入れて表面をならし、炊飯器にセットする。

お料理選択 → ∨ ∧ シチュー →
お料理選択 → ∨ ∧ 2 →
炊飯・スタート

まぜ技クッキングメモ

「シチュー1」～「シチュー10」について

- 焦げ付きやムラになりやすい煮こみメニューでも、材料を準備してセットすれば、かいてんユニットが自動でかき混ぜ、おいしく仕上がります。
  ※かいてんユニットを使わないメニュー(シチュー3、シチュー5)もあります。
- クリームシチューやマカロニグラタン(下ごしらえ)は、加熱途中で報知音が鳴って具や牛乳を入れるタイミングをお知らせします。

ロールキャベツ

お料理選択 **シチュー3**　調理時間 **約25分**

材料（4人分） 約168kcal	mL=cc
キャベツの葉	8枚（400g）
パン粉	15g
牛乳	大さじ2
合びき肉	200g
塩	小さじ1/3
玉ねぎ（みじん切り）	1/2個（100g）
A［溶き卵	M1/2個分
A［こしょう	少々
B［コンソメ（顆粒）	小さじ2
B［水	500mL

1 キャベツは、芯に切りこみを入れて、葉を1枚ずつはがす。鍋で柔らかくなるまでゆで、ザルにあげて水気をきって冷ます。巻きやすいように芯の固い部分はそぎ落とす。

2 パン粉は牛乳で湿らせておく。

3 ボールに合びき肉と塩を入れてしっかり練り、2、玉ねぎ、Aを加えて混ぜる。

4 手にサラダ油（分量外）をつけて3の生地を8等分し、俵型にする。

5 1を芯を手前にして広げ、中心より少し手前に4をのせる。手前部分を4にかぶせ、片側（右側）を内側に折り、手前からクルクルと巻く。もう一方（左側）の葉先をやさしく内側に押しこむ。同じようにして8個作る。巻き終わりを下にして内釜に並べる。

6 5にBを入れ、炊飯器にセットする。

（かいてんユニットは使いません）

※写真は、加熱後にスライスしたプチトマトを飾っています。

野菜スープ

材料（4人分） 約84kcal	mL=cc
トマト（ざく切り）	大1個（200g）
セロリ（1cmの角切り）	1/3本（30g）
玉ねぎ（1cmの角切り）	1/2個（100g）
じゃがいも（1cmの角切り）	1/2個（75g）
にんじん（1cmの角切り）	1/2本（100g）
ベーコン（1cm幅に切る）	2枚
コンソメ（顆粒）	小さじ2
ローリエ	1枚
塩	少々
こしょう	少々
水	400mL

1 **かいてんユニットを炊飯器にセットする。**

2 内釜に全材料を入れ、炊飯器にセットする。

お料理選択 → ∨ ∧ シチュー →
お料理選択 → ∨ ∧ 4 →
炊飯・スタート

コーンスープ

材料（4人分） 約178kcal	mL=cc
スイートコーン（缶詰・クリーム）	190g
玉ねぎ（みじん切り）	1/2個（100g）
牛乳	400mL
バター	30g
コンソメ（顆粒）	小さじ2
塩	少々
こしょう	少々

1 **かいてんユニットを炊飯器にセットする。**

2 内釜に全材料を入れ、炊飯器にセットする。

ポトフ

お料理選択 シチュー5　調理時間 約45分

材料（4人分）約207kcal　mL=cc

じゃがいも(4〜6つ切り)……2個(300g)
玉ねぎ(くし切り)……1個(200g)
にんじん(乱切り)……1本(200g)
キャベツ(くし切り)……300g
ウィンナー……8本
コンソメ(顆粒)……大さじ2
塩……少々
こしょう……少々
水……800mL

1 内釜に全材料を入れ、炊飯器にセットする。

お料理選択 → ∨ ∧ シチュー →
お料理選択 → ∨ ∧ 5 →
炊飯･スタート
（かいてんユニットは使いません）

※写真は、黒こしょうをふっています。

マカロニグラタン（下ごしらえ）

お料理選択 シチュー6　かいてんユニット　調理時間 約25分

材料（4人分）約364kcal　mL=cc

A［鶏もも肉(ひと口大に切る)‥200g
　　玉ねぎ(薄切り)………$1/2$個(100g)
塩……適量
こしょう……適量
薄力粉……30g
B［牛乳……500mL
　　白ワイン……大さじ2
　　マカロニ(乾燥・9分ゆでタイプ)…80g
　　コンソメ(顆粒)……小さじ2
バター……30g

1 **かいてんユニットを炊飯器にセットする。**

2 ビニール袋にAを入れ、塩、こしょうを加えて下味をつけてから、薄力粉を加えて袋をゆすり、まんべんなくまぶしておく。

3 内釜にBを入れ、炊飯器にセットする。（マカロニはゆでずに乾燥のまま加えます）

お料理選択 → ∨ ∧ シチュー →
お料理選択 → ∨ ∧ 6 →
炊飯･スタート

4 途中、ピッピッ…という報知音が鳴れば（残り時間が約15分のとき。「加える」の表示が出ます）、ふたを開け、**やけどに気をつけて**内釜に2を加える。
※ 取消 は押さないでください。

炊飯･スタート

5 加熱後、バターを加えてよく混ぜる。

焼き上げ
薄くバター（分量外）をぬったグラタン皿に入れ、ピザ用チーズ（分量外）を散らし、お手持ちのオーブンやオーブントースターで焼き上げてください。
※加熱方法は、それぞれの機器の加熱方法に従い、様子を見ながら加熱してください。

スープパスタ

お料理選択
シチュー7

材料（2人分） 約441kcal　mL=cc

スパゲティ
（7分ゆでタイプ・太さ1.6mmのもの）…… 120g
水……600mL
オリーブオイル…… 大さじ1
キャベツ(3〜4cm角のざく切り)…… 100g
にんじん(3〜4cm長さの細切り)……40g
ツナ(缶詰・汁気をきる)…… 小1缶(80g)
スイートコーン(缶詰・ホール)……30g
コンソメ(顆粒)…… 小さじ1
しょうゆ……大さじ$1\frac{1}{2}$
塩…… 少々
こしょう…… 少々

1 かいてんユニットを炊飯器にセットする。

2 スパゲティを半分に折って内釜に入れ、水、オリーブオイルを加える。

3 **2**に残りの材料を入れ、炊飯器にセットする。

お料理選択 → ∨ ∧ シチュー →
お料理選択 → ∨ ∧ 7 →
炊飯・スタート

トマトリゾット

材料（4人分） 約304kcal　mL=cc

白米……1カップ
トマトの水煮(缶詰・実は粗く刻む)… $\frac{1}{2}$缶(200g)
玉ねぎ(みじん切り)…… $\frac{1}{4}$個(50g)
しめじ(小房に分ける)…… 1パック(100g)
厚切りベーコン(1cmの角切り)…… 120g
コンソメ(顆粒)……小さじ1
バター…… 15g
にんにく(みじん切り)…… ひとかけ
塩…… 少々
こしょう…… 少々
水…… 300mL

1 かいてんユニットを炊飯器にセットする。

2 米は洗って水をきり、内釜に入れる。

3 **2**に残りの材料を入れ、炊飯器にセットする。

お料理選択 → ∨ ∧ シチュー →
お料理選択 → ∨ ∧ 8 →
炊飯・スタート

4 加熱後、お好みでパルメザンチーズをふりかける。

ホワイトソース

お料理選択 シチュー9 | かいてんユニット | 調理時間 約10分

でき上がり量（約480g分）
約615kcal（全量）　mL=cc

薄力粉……30g
牛乳……400mL
A バター……30g
A 塩……少々
A こしょう……少々
＊牛乳400～800mL分までできます。

1 **かいてんユニットを炊飯器にセットする。**

2 ボールに薄力粉を入れ、牛乳を少しずつ加えて溶きのばす。

3 内釜に2を入れ、炊飯器にセットする。

お料理選択 → ∨ ∧ シチュー →
お料理選択 → ∨ ∧ 9 →
炊飯・スタート

4 加熱後、Aを加えてよく混ぜる。
※すぐに使わないときは、表面にラップを密着させておくと、膜が張りません。

ミートソース

お料理選択 シチュー10 | かいてんユニット | 調理時間 約30分

材料（6人分） 約138kcal

トマトの水煮（缶詰・実は粗く刻む）‥ 1缶（400g）
合びき肉……250g
薄力粉……大さじ1 1/2
玉ねぎ（みじん切り）……1/2個（100g）
にんじん（みじん切り）……1/2個（100g）
にんにく（みじん切り）……ひとかけ
ケチャップ……大さじ3
コンソメ（顆粒）……小さじ2
塩……少々
こしょう……少々
ローリエ……1枚

1 **かいてんユニットを炊飯器にセットする。**

2 内釜に全材料を入れ、炊飯器にセットする。

お料理選択 → ∨ ∧ シチュー →
お料理選択 → ∨ ∧ 10 →
炊飯・スタート

蒸し物

「蒸し物」のコツとポイント

- 蒸し板を使うメニューは、内釜の**白米の水位目盛「1」**まで水を加えます。（取扱説明編 25 ページ参照）
- かいてんユニットは使いません。

蒸し野菜（青野菜）

お料理選択	蒸し板	調理時間
蒸し物１		約10分

材料

ブロッコリー（小房に分ける）
アスパラガス
（入らない場合は半分に切る）
キャベツ（ざく切り）
合わせて 200～300g

1 内釜の**白米の水位目盛「1」**まで水を加え、蒸し板を入れて材料をのせる。

2 1を炊飯器にセットする。

お料理選択 → ∨ ∧ 蒸し物 →
お料理選択 → 1 → 炊飯･スタート
（かいてんユニットは使いません）

蒸し野菜（いも）

お料理選択	蒸し板	調理時間
蒸し物2		約35分

材料

じゃがいも（半分に切る）
さつまいも
（太い場合は半分に切る）
かぼちゃ（大きめに切る）
合わせて 100～600g

1 内釜の**白米の水位目盛「1」**まで水を加え、蒸し板を入れて材料をのせる。

2 1を炊飯器にセットする。

お料理選択 → ∨ ∧ 蒸し物 →
お料理選択 → ∨ ∧ 2 →
炊飯･スタート
（かいてんユニットは使いません）

シュウマイ（あたため）

お料理選択	蒸し板	調理時間
蒸し物3		約13分

材料

市販の冷凍または冷蔵シュウマイ ……………… 12個（160g）

1 内釜の**白米の水位目盛「1」**まで水を加え、蒸し板を入れてシュウマイをのせる。

2 1を炊飯器にセットする。

お料理選択 → ∨ ∧ 蒸し物 →
お料理選択 → ∨ ∧ 3 →

炊飯･スタート
（かいてんユニットは使いません）

蒸し鶏

お料理選択	蒸し板	調理時間
蒸し物4		約20分

材料（4人分） 約170kcal

鶏むね肉 …………… 1枚（250g）
塩 …………… 少々
こしょう …………… 少々
酒 …………… 大さじ１
好みの野菜 …………… 適量
好みのドレッシング …………… 適量

1 鶏肉は身の厚いところを切り開き、塩、こしょうをし、酒をかける。

2 内釜の**白米の水位目盛「1」**まで水を加え、蒸し板を入れて1をのせる。

3 2を炊飯器にセットする。

お料理選択 → ∨ ∧ 蒸し物 →
お料理選択 → ∨ ∧ 4 →
炊飯･スタート
（かいてんユニットは使いません）

4 加熱後、そぎ切りにして、野菜とともに盛りつけてドレッシングをかける。

ソーセージ

お料理選択 **蒸し物5**　蒸し板 　調理時間 約30分

材料(3本分) 約235kcal(1本)

鶏ひき肉……400g
玉ねぎ(すりおろす)……1/4個(50g)
にんにく(すりおろす)……ひとかけ
卵白……M 1個分
塩……小さじ1
こしょう……少々
ナツメグ……少々

1 ボールに全材料を入れ、しっかり混ぜ3つに分ける。
2 ラップを広げた上に1をのせて、円筒状(直径約5cm、長さ約12cm)に包み、ラップの両端をねじって形をととのえる。同じようにして3本作る。
3 内釜の**白米**の**水位目盛「1」**まで水を加え、蒸し板を入れて**2**をのせる。

4 **3**を炊飯器にセットする。

お料理選択→∨∧蒸し物→
お料理選択→∨∧5→
炊飯・スタート
(かいてんユニットは使いません)

5 加熱後、ラップをしたまま冷ます。

茶わん蒸し

お料理選択 **蒸し物6**　蒸し板 　調理時間 約20分

材料(2人分) 約118kcal　mL=cc

具
- しいたけ
  (しょうゆ、砂糖で味付けしたもの)……1枚
- ささ身……50g
- 酒……少々
- 薄口しょうゆ……少々
- えび……2尾
- かまぼこ……2切れ
- ぎんなん(缶詰)……4粒

卵液
- 卵……M1個
- だし汁……200mL
- 塩……少々
- 薄口しょうゆ……小さじ1/2
- みりん……小さじ1

みつ葉……適量

1 しいたけは半分に切る。ささ身は筋を取ってそぎ切りにし、酒と薄口しょうゆをふっておく。えびは尾を残して殻をむき、背ワタを取る。
2 卵をよく溶きほぐしてだし汁でのばし、塩、薄口しょうゆ、みりんを加えて混ぜ、こす。
3 蒸し茶わんに具を入れ、卵液を8分目まで注ぎ、アルミホイルでフタをする。

アルミブタの作り方
アルミホイルを容器にかぶせて、しっかり押さえて、いったんはずし、折り目から1cm外をはさみで切る。

4 内釜の**白米**の**水位目盛「1」**まで水を加え、蒸し板を入れて**3**をのせる。
5 **4**を炊飯器にセットする。
お料理選択→∨∧蒸し物→
お料理選択→∨∧6→
炊飯・スタート
(かいてんユニットは使いません)
6 加熱後、みつ葉を散らす。

※ 卵の溶き方が足りないとうまく固まらないことがあります。はしをボールの底から離さないで混ぜると泡が立ちません。
※ 卵とだし汁の割合はおよそ1：4が適当です。
※ 卵液の温度は15 ～25℃が適当です。温度が高いとスが立ったりします。
※ 具や卵液は同量ずつ入れます。具は蒸し茶わんの1/3以下(約50g)、卵液の量は蒸し茶わんの口から1.5cm下くらいが適当です。

1.5cm

ゆで卵

お料理選択 **蒸し物7** 調理時間 **約20分**

材料　約83kcal（1個）

卵（冷蔵のもの）……………………… M4個
＊1～8個までできます。

1 内釜に卵を入れ、卵がかぶる程度の水を加える。

2 1を炊飯器にセットする。
お料理選択 → ∨ ∧ 蒸し物 →
お料理選択 → ∨ ∧ 7 →
炊飯・スタート
（かいてんユニットは使いません）

3 加熱後、必ず流水につけて充分冷めてから殻をむく。

※ 充分に中まで冷まさないと卵が破裂する場合があります。

※ 卵の保存状態や大きさなどによって仕上がりが変わることがあります。加熱時間を延長するときは延長機能を使います。
（取扱説明編25ページ参照）

温泉卵

お料理選択 **蒸し物8** 調理時間 **約30分**

材料　約83kcal（1個）

卵（冷蔵のもの）……………………… M4個
＊1～8個までできます。

1 内釜に卵を入れ、卵がかぶる程度の水を加える。

2 1を炊飯器にセットする。
お料理選択 → ∨ ∧ 蒸し物 →
お料理選択 → ∨ ∧ 8 →
炊飯・スタート
（かいてんユニットは使いません）

3 加熱後、必ず流水につけて充分冷めてから割る。

※ 写真は、だしをはっています。だしは市販のめんつゆを使うと便利です。

※ 卵の保存状態や大きさなどによって仕上がりが変わることがあります。加熱時間を延長するときは延長機能を使います。
（取扱説明編25ページ参照）

手作り豆腐

お料理選択 **蒸し物9** 調理時間 **約50分**

材料（4人分）
約58kcal（にがりは計算外）　mL=cc

豆乳 ……………………………………… 500mL
（成分無調整の「豆腐が作れる」と記載されているもの）
にがり
（にがりの種類によって、豆乳に対する使用量が異なります。にがりに表示されている豆乳に対する使用量で、豆乳500mLに見合う分量を使います）

※ にがりは、入れ過ぎても少な過ぎても、固まらなかったり分離したりすることがありますので、正確に計量してください。
※ 豆乳の種類によって仕上がった豆腐の固さが異なる場合があります。

1 内釜に豆乳(冷蔵のもの)とにがりを入れて混ぜ合わせる。

2 1を炊飯器にセットする。
お料理選択 → ∨ ∧ 蒸し物 →
お料理選択 → ∨ ∧ 9 →
炊飯・スタート
（かいてんユニットは使いません）

3 加熱後、器に盛り、お好みでしょうゆや薬味を加える。

スポンジケーキ

お料理選択 **お菓子1**　調理時間 約37分

材料（1個分）約260kcal（1/8切れ）
mL=cc

スポンジケーキ
- 薄力粉……90g
- 卵……M3個
- 砂糖……90g
- バニラエッセンス……少々
- バター……15g
- 牛乳……大さじ1

ホイップクリーム
- 生クリーム……200mL
- 砂糖……大さじ2
- バニラエッセンス……少々
- ブランデー……少々

仕上げ用フルーツ（いちご、ブルーベリーなどお好みで）……適量

1 内釜に薄くバター（分量外）をぬる。卵は卵黄と卵白に分ける。

2 卵白は大きいボールに入れてツノが立つまで泡立て、砂糖の半量を少しずつ加えてさらに泡立てる。
※卵白、卵黄の泡立てがポイント。しっかり泡立ててください。

3 卵黄に残りの砂糖を入れて湯せんし、人肌にあたたまったら取り出し、白っぽく筋がつくくらい（マヨネーズ状）まで泡立てる。

4 卵黄と卵白を合わせ、バニラエッセンスを加えて泡立器でなめらかになるまで混ぜ合わせる。

5 4に薄力粉をふるいながら加え、泡をこわさないようにサックリと、粉けがなくなるまで底から生地を持ち上げるようにして混ぜ合わせる。
※混ぜ方が足りないとキメが粗く、混ぜすぎるとふくらみが悪くなります。

6 耐熱容器に小さく切ったバターと牛乳を入れ、湯せんにかけて溶かしバターを作る。

7 加熱後、ヘラをつたわせて5に加え、手早く混ぜ合わせる。
※溶かしバターは、人肌より少し熱めの50～60℃のものが早く生地に混ざります。

8 1の内釜に7を高い位置から流し入れ、内釜をゆすって表面をならしたあと、手で釜の底をトントンとたたいて空気抜きをし、炊飯器にセットする。
※高い位置から流し入れると、泡が均一になります。

お料理選択 → ∨ ∧ お菓子 →
お料理選択 → 1 → 炊飯・スタート

（かいてんユニットは使いません）

9 加熱後、底を上にして内釜から取り出し、網にのせて冷ます。
※網の上にクッキングシートを敷いておくと、生地が網につかずきれいに仕上がります。

10 ホイップクリームを作る。ボールにあらかじめ冷やしておいた生クリームと砂糖を入れ、氷水でボールごと冷やしながら泡立て、とろみがつけば、バニラエッセンスとブランデーを加えてさらに好みの固さに泡立てる。

11 ホイップクリームとフルーツでデコレーションする。

まぜ技クッキングメモ

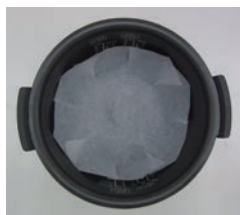
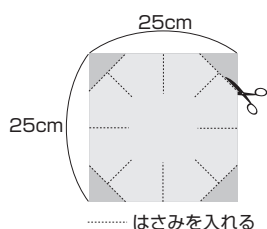
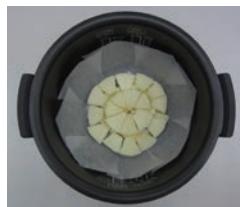
「お菓子1」～「お菓子9」について
- ケーキやフルーツソース、オムレツ、パンといった多彩なメニューが手軽に楽しめます。
- 火加減や混ぜるタイミングが難しい、カスタードクリームやフルーツソース、つぶあんでも、材料を準備してセットすれば、かいてんユニットが自動でかき混ぜ、なめらかに仕上がります。
  ※かいてんユニットを使わないメニュー(お菓子1～3、7～9)もあります。
- つぶあんは、加熱途中で報知音が鳴って、砂糖を入れるタイミングをお知らせします。

りんごケーキ

お料理選択 **お菓子1**　調理時間 約37分

材料（1個分）約219kcal（1/6切れ）

A［バター(5mmの角切り)……20g
　 砂糖……20g
りんご(5mm厚さのいちょう切り)…1/4個(75g)
B［バター(柔らかくしたもの)……70g
　 砂糖……50g
卵……M1個
C［薄力粉……70g
　 ベーキングパウダー……小さじ1/4
クッキングシート

1 内釜の内側にバター(分量外)をぬってクッキングシートを敷く。

2 1にAを入れ、その上にりんごを並べる。

3 ボールにBを入れ、白っぽくなるまで練り混ぜ、さらに卵を加えて混ぜる。

4 3にCを合わせてふるい入れ、サックリと混ぜる。

5 2に4を入れ、炊飯器にセットする。

お料理選択 → ∨ ∧ お菓子 →
お料理選択 → 1 → 炊飯・スタート
（かいてんユニットは使いません）

6 加熱後、炊飯器から内釜を取り出し、そのままおいて粗熱を取る。その後、内釜からケーキを取り出す。

ブラウニー

お料理選択 **お菓子2**　調理時間 約35分

材料（1個分）約201kcal（1/6切れ）

スライスアーモンド……10g
チョコレート……40g
バター……40g
卵……M1個
砂糖……40g
ラム酒……小さじ1
A［ココア……10g
　 薄力粉……40g
くるみ（粗みじん切り）……30g

1 内釜の内側に薄くバター(分量外)をぬる。
2 スライスアーモンドは、フライパンに入れ、弱火で時々混ぜながら軽く色がつくまで加熱する。
3 チョコレートを約60℃の湯で、湯せんにかけて溶かす。チョコレートが溶けたらバターを入れ、溶かしながら混ぜ合わせる。
4 ボールに卵を割り入れて溶きほぐし、砂糖、ラム酒を加え、なめらかになるまで混ぜ、3を加えて混ぜ合わせる。
5 4にAを合わせてふるい入れてサックリと混ぜ、くるみを加えて混ぜ合わせる。
6 1に5を入れ、2のアーモンドを散らす。

7 6を炊飯器にセットする。
お料理選択→∨∧お菓子→
お料理選択→∨∧2→
炊飯・スタート
（かいてんユニットは使いません）

8 加熱後、内釜から取り出して網にのせて冷ます。

チーズケーキ

お料理選択 **お菓子3**　調理時間 約60分

材料（1個分）約290kcal（1/6切れ）
mL=cc

クリームチーズ（柔らかくしたもの）……200g
砂糖……90g
薄力粉……大さじ3
卵……M2個
生クリーム……100mL
レモン汁……大さじ1

1 内釜の内側に薄くバター(分量外)をぬる。
2 ボールにクリームチーズと砂糖を入れて泡立器でなめらかになるまで混ぜ、その後、薄力粉を加えて混ぜ、卵、生クリーム、レモン汁の順にダマができないよう、少しずつ加えて混ぜる。

3 1に2を流し入れ、炊飯器にセットする。
お料理選択→∨∧お菓子→
お料理選択→∨∧3→
炊飯・スタート
（かいてんユニットは使いません）

4 加熱後、炊飯器から内釜を取り出し、そのままおいて粗熱を取る。その後、内釜からケーキを取り出し、冷蔵室で冷やす。

※写真は、粉糖で模様をつけています。

フルーツソース（いちご）

お料理選択 **お菓子4**   調理時間 約45分

材料（でき上がり量 約500g分）
約636kcal（全量）

いちご	400g
砂糖	130g
レモン汁	大さじ1

1 かいてんユニットを炊飯器にセットする。

2 いちごはへたを取り、大きい場合は小さく切る。

3 内釜にいちごと砂糖を入れて軽く混ぜ、炊飯器にセットする。
※レモン汁は入れません。

お料理選択→∨∧お菓子→
お料理選択→∨∧4→
炊飯・スタート

4 加熱後、すぐに耐熱容器に移し、レモン汁を入れてかき混ぜる。

フルーツソース（キウイ）

お料理選択 **お菓子4**   調理時間 約45分

材料（でき上がり量 約430g分）
約645kcal（全量）

キウイ	4個(400g)
砂糖	120g
レモン汁	大さじ1

1 かいてんユニットを炊飯器にセットする。

2 キウイは皮をむいて、1cm厚さのいちょう切りにする。

3 内釜にキウイと砂糖を入れて軽く混ぜ、炊飯器にセットする。
※レモン汁は入れません。

お料理選択→∨∧お菓子→
お料理選択→∨∧4→
炊飯・スタート

4 加熱後、すぐに耐熱容器に移し、レモン汁を入れてかき混ぜる。

フルーツソース（オレンジ）

お料理選択 **お菓子4**   調理時間 約45分

材料（でき上がり量 約500g分）
約892kcal（全量）

オレンジ	2個(400g)
砂糖	200g
レモン汁	大さじ1

1 かいてんユニットを炊飯器にセットする。

2 オレンジの皮をむいて細切りにし、鍋で約10分ゆでてアクをぬく。果肉は房から取り出す。薄皮は使いません。

3 内釜に水気をきった皮、果肉と砂糖を入れて軽く混ぜ、炊飯器にセットする。
※レモン汁は入れません。

お料理選択→∨∧お菓子→
お料理選択→∨∧4→
炊飯・スタート

4 加熱後、すぐに耐熱容器に移し、レモン汁を入れてかき混ぜる。

カスタードクリーム

お料理選択 **お菓子5**   調理時間 約10分

材料（でき上がり量 約600g分）
約1118kcal（全量） mL=cc

コーンスターチ	大さじ4
砂糖	80 g
牛乳	400mL
卵黄	M3個
バター	30 g
ブランデー	小さじ2
バニラエッセンス	少々

＊牛乳400～800mL分までできます。

1 かいてんユニットを炊飯器にセットする。

2 ボールにコーンスターチ、砂糖を入れ、牛乳を少しずつ加えて溶きのばし、溶きほぐした卵黄を加えて混ぜる。

3 内釜に**2**を入れ、炊飯器にセットする。

お料理選択→∨∧お菓子→
お料理選択→∨∧5→
炊飯・スタート

※加熱直後は柔らかめですが、冷めるとちょうどよい固さになります。

4 加熱後、バターを加えてよく混ぜ、冷めたらブランデーとバニラエッセンスを加えて香りをつける。
※ブランデーとバニラエッセンスは、必ず冷めてから加えましょう。熱いうちに加えると香りがとんでしまいます。加熱後、表面にラップを密着させて空気にふれないようにしておくと、膜が張りません。

つぶあん

でき上がり量（約620g分）
約 1600kcal（全量）　mL=cc

あずき……200g
水……600mL
砂糖……240g
塩……適量

1 **かいてんユニットを炊飯器にセットする。**

2 内釜に洗ったあずき、水を入れ、炊飯器にセットする。

お料理選択→∨∧お菓子→
お料理選択→∨∧6→
炊飯・スタート

※本体には表示仕様の都合により「あと約3時間」と表示されますが、実際の調理時間は約2時間20分です。

3 途中、ピッピッ…という報知音が鳴れば(残り時間が約20分のとき。「加える」の表示が出ます)、ふたを開け、**やけどに気をつけて**内釜に砂糖を加える。

※取消は押さないでください。

炊飯・スタート

4 加熱後、塩を加えて混ぜる。

スペイン風オムレツ

お料理選択
お菓子7
調理時間
約40分

材料（4人分）約 193kcal

ピーマン(5mmの角切り)……1個
パプリカ(5mmの角切り)… 1/2個(80g)
玉ねぎ(5mmの角切り)…… 1/2個(100g)
粗びきウインナー
(5mm厚さの輪切り)……2本
プロセスチーズ(5mmの角切り)… 50g
オリーブオイル……大さじ1
塩……小さじ1/2
こしょう……少々
卵……M4個

1 内釜に卵以外の材料を入れ、よく混ぜる。

2 卵を割りほぐして**1**に加え、全体をよく混ぜる。

3 **2**を炊飯器にセットする。

お料理選択→∨∧お菓子→
お料理選択→∨∧7→
炊飯・スタート

（かいてんユニットは使いません）

小麦パン

お料理選択	
お菓子8(発酵)	お菓子9(焼き上げ)

調理時間		
1次発酵	2次発酵	焼き上げ
約35分	約35分	約45分

材料(1個分) 約 166kcal (1/6切れ)

mL=cc

強力粉	200 g
砂糖	大さじ$1\frac{1}{3}$
塩	小さじ$\frac{2}{3}$
ドライイースト	小さじ 1(3g)
牛乳(室温のもの)	140mL
バター	15g

1 ボールに強力粉、砂糖、塩、ドライイーストを合わせてふるい入れる。
牛乳を入れて軽く混ぜた後、柔らかくしたバターを混ぜこむ。生地が固いときは、牛乳小さじ1くらいを足す。

2 生地をひとまとめにし、強力粉をふった台の上でたたきつけるようにして力を入れて約10分、全体が均一に耳たぶくらいの柔らかさになるまでこねる。生地をのばしてみて指が透けて見えればちょうどよい状態。

3 きれいに丸めなおし、閉じ目をしっかり閉じる。閉じ目を下にして内釜に入れ、ふたを閉める。
※生地を少し上から押して平たくすると発酵しやすくなります。

お料理選択→∨∧お菓子→
お料理選択→∨∧8→
炊飯・スタート (1次発酵)
(かいてんユニットは使いません)

※1次発酵後の生地は2〜2.5倍にふくれています。指に粉をつけて中央を押し、穴がそのまま残れば、ほどよく発酵しています。穴がもどるのは発酵不足。様子を見ながら、約10分発酵時間を延長してください。

4 生地を上から軽く押さえてガスを抜き、生地の端をつかんで四方から折りこむ。(ガス抜き)

5 生地をスケッパーか包丁で6等分して小さく丸め、ラップをかけて約20分おき、休ませる。(ベンチタイム)

6 生地を上から軽く押さえてガスを抜き、きれいに丸めなおし、閉じ目をしっかり閉じる。閉じ目を下にして、写真のように内釜に並べ、ふたを閉める。

お料理選択 → ∨ ∧ お菓子 →
お料理選択 → ∨ ∧ 8 →
炊飯・スタート （2次発酵）
（かいてんユニットは使いません）
※2次発酵後の生地は2～2.5倍にふくれています。発酵不足の場合は様子を見ながら、約10分発酵時間を延長してください。

7 上面に強力粉(分量外)を茶こしでふり、ふたを閉める。

お料理選択 → ∨ ∧ お菓子 →
お料理選択 → ∨ ∧ 9 →
炊飯・スタート （焼き上げ）
（かいてんユニットは使いません）

8 焼き上げが終了したら、なべつかみなどを使って、パンを取り出す。
※上面にも焼色をつけたい時は、パンを裏返し、延長で15分程焼いてもよいでしょう。パンを裏返す時はなべつかみなどを使用し、**やけどに気をつけて**ください。
※発酵または焼き上げ後に延長する場合は、「延長」が表示されている間に∨∧で時間を入れ、炊飯・スタートを押してください。「延長」は、加熱終了後3分間表示されます。

米粉入りパン

お料理選択	
お菓子8(発酵)	お菓子9(焼き上げ)

調理時間		
1次発酵	2次発酵	焼き上げ
約35分	約35分	約45分

材料（1個分）約 166kcal（1/6切れ） mL=cc

強力粉	160 g
米粉（製菓・料理用）	40 g
砂糖	大さじ1 1/3
塩	小さじ2/3
ドライイースト	小さじ1(3g)
牛乳（室温のもの）	140mL
バター	15g

1 材料表の材料で、小麦パン(52ページ)**1**～**4**と同じようにする。

2 生地をスケッパーか包丁で6等分して小さく丸め、閉じ目をしっかり閉じる。閉じ目を下にして、小麦パン**6**のように内釜に並べ、ふたを閉める。
※米粉入りパンは、ベンチタイムをおこないません。

お料理選択 → ∨ ∧ お菓子 →
お料理選択 → ∨ ∧ 8 →
炊飯・スタート （2次発酵）
（かいてんユニットは使いません）
※2次発酵後の生地は2～2.5倍にふくれています。発酵不足の場合は、様子を見ながら、約10分発酵時間を延長してください。

3 小麦パン**7**～**8**と同じようにする。

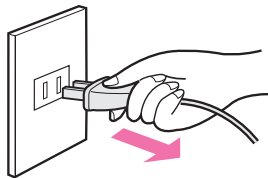
米粉入りパンのポイント

- パンは小麦粉に含まれるグルテンが、イーストが発酵したガスを包みこむことでふくらみます。米粉にはそのグルテンがないので、米粉入りパンは小麦100％パンに比べてふくらみにくくなります。
- 米粉には「製菓・料理用米粉」と「製パン用米粉」があり、この米粉入りパンでは比較的手に入りやすい「製菓・調理用米粉」を使用しています。「製パン用米粉」でもできますが、仕上がりが少し異なります。
- 米粉メーカーや保存状態などにより、仕上がりが異なることがあります。

お手入れ (1)

必ず電源プラグをコンセントから抜き、製品が冷めてからおこなう

【感電・やけど・けがの原因】

汚れたら、すぐに！こまめに！が、お手入れ上手のポイント

次のものは使わないでください

(塗装のはがれ、傷付き、変色、内部に液が浸透し故障の原因)

シンナー
ベンジン
アルコール

オーブンクリーナー
粉末クレンザー
漂白剤

住宅・家具・
換気扇用合成洗剤
酸性、アルカリ性洗剤

スプレー式洗剤
金属タワシ
硬めのスポンジ

食器洗い乾燥機や食器乾燥器は使わない。

なまえの前の(番号)は取りはずす順番です。

吸気口・排気口
(本体底面)

初めて使うとき･使うたびに

内釜、内ぶた、蒸気口ユニット、付属品(かいてんユニット、蒸し板など)

台所用合成洗剤(中性)とスポンジで洗う。
十分にすすいだあとは、よく乾燥させます。

かいてんユニットは中に溜まっている水を十分に切ってください。

つゆ受け部
固くしぼったふきんで拭く。

汚れてきたら

本体(操作部)、温度センサー、電源プラグ・コード
固くしぼったふきんで拭く。

吸気口・排気口
綿棒や掃除機などで、ほこりを取る。

※本体内部のにおいが気になる場合は、「製品からにおいがする」(60ページ)を参照ください。

内釜内面フッ素被膜(ハードガラスコート)について（ご使用にともない消耗します）
長くお使いいただくために

- 台所用合成洗剤(中性のもの・研磨剤を含まないもの)でやわらかいスポンジを使う。
- 硬い金属などのおたま等で傷付けない。
- 炊きこみごはんをした後や調理後は、食品を入れたままにせず、できるだけすみやかに洗う。(フッ素被膜に、はがれが生じる原因になります)

※ご購入の際は、お買いあげの販売店へお申し付けいただくか、シャープ地区別窓口でもご注文いただけます。(63ページ)

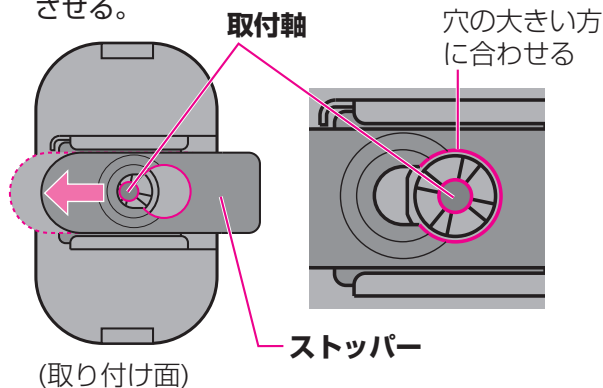
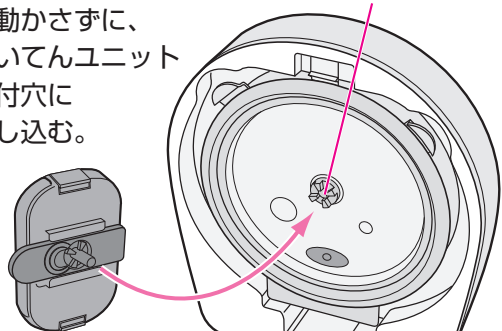
(1)かいてんユニット

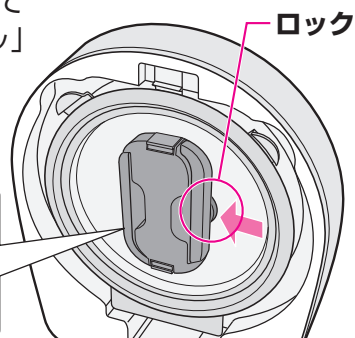
かき混ぜ工程のないメニューのときは、はずしておきましょう。お手入れが楽になります。

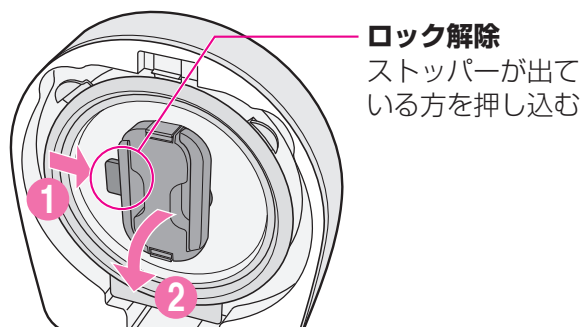
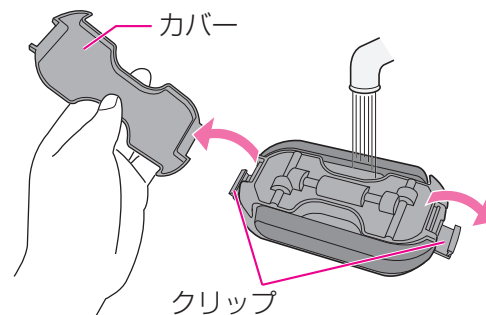
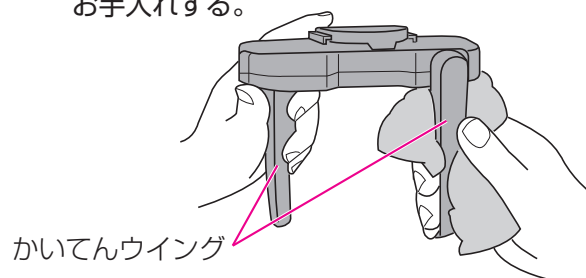
●取り付けかた

蒸気口ユニット、内ぶたがセットされていることを確認してください。56ページ

1. 取付軸が穴の大きい方にくるように合わせる。合っていないときは、ストッパーをスライドさせる。

(取り付け面)

2. そのままストッパーを動かさずに、かいてんユニット取付穴に差し込む。

かいてんユニット取付穴

3. ストッパーの出ている方を「カチッ」と音がするまで押し込み、ロックする。

●はずしかた

1. ストッパーの出ている方を「カチッ」と音がするまで押し込み、ロックを解除する。
2. 手前に引き抜く。

3. かいてんウイングを軽く開いて、かいてんユニット全体をお手入れする。その後、かいてんユニットの両側のクリップを開いて、お手入れする。

カバーをする前に十分に水気を切ってください。

お手入れ後は、逆の手順でカバーを取り付ける。

次ページにつづく

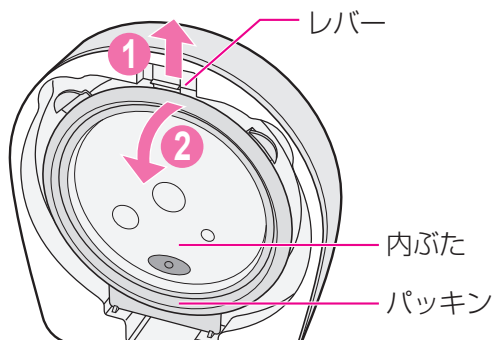
お手入れ (2)

汚れたら、すぐに！こまめに！が、お手入れ上手のポイント

(2)内ぶた

●はずしかた

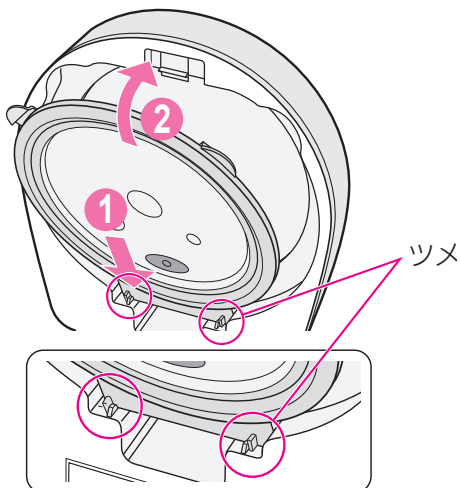
かいてんユニットをはずしてから

1 レバーを押し上げる。
2 手前にはずす。

パッキンは取りはずせません。
無理に引っ張らないでください。パッキン部分が汚れたときは、拭き取ってください。

内ぶたの溝の汚れは、水に浸けておくと取れやすくなります。

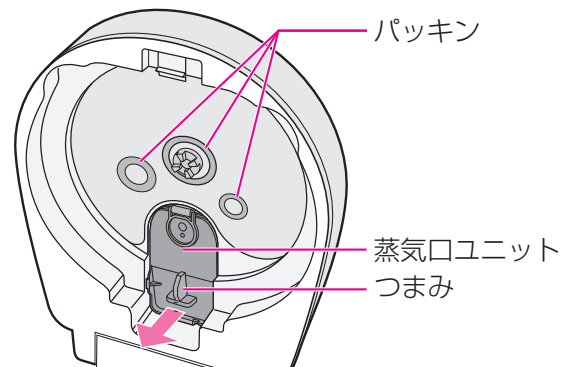
●取り付けかた

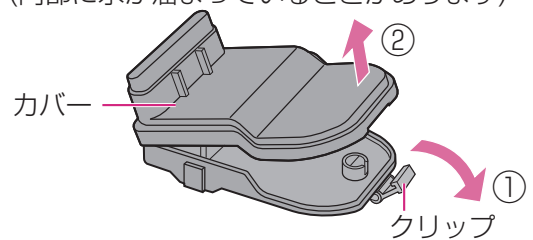
蒸気口ユニットがセットされていることを確認してから

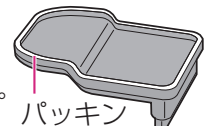
1 ツメ部分に差し込む。
2 「カチッ」と音がするまで押し込む。

(3)蒸気口ユニット

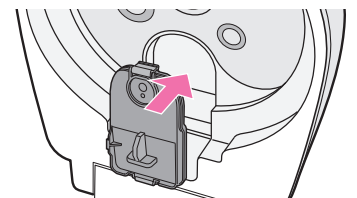
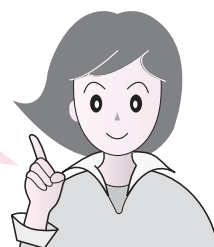
●はずしかた

かいてんユニット、内ぶたをはずしてから

1 つまみを持ち、手前に引き出す。

パッキンは取りはずせません。
無理に引っ張らないでください。パッキン部分が汚れたときは、拭き取ってください。

①クリップをはずし、
②カバーをはずす。
(内部に水が溜まっていることがあります)

お手入れ後は、逆の手順でカバーを取り付ける。(クリップは2カ所あります)

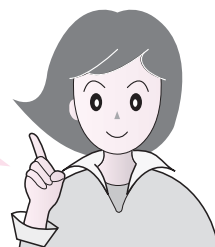
※万一パッキンがはずれてしまった場合は、たるみがないように取り付け直してください。

●取り付けかた

1 奥までしっかり押し込む。

故障かな？(1)

	こんな場合	確認してください
操作	静電タッチキーを押しても受け付けない	●表示部に [キーロックマーク] が表示されていませんか？(11ページ) 次のような場合に、キーロックがかかります。 ・ふたを開けてから、または閉めてから3分以上経過した。 ・炊飯・調理が始まってから30秒以上経過した。 ・キー操作の途中に、3分間操作をしなかった。 ふたを開閉、または 保温/取消 を「ピー」と鳴るまで長押ししてロックを解除してください。 ●洗米・炊飯・お料理・保温・予約中は、 保温/取消 以外のキーは受け付けません。 ●ミトン・手袋・ばんそうこうなどで指が覆われた状態で操作していませんか？ ●操作部に水や汚れなどがついていませんか？ ●2本以上の指で操作していませんか？ ●洗米終了後に、内釜を取り出して水の入れ替えをおこないましたか？
操作	保温/取消 を押しても取り消されない	●「ピー」と鳴るまで長押ししましたか？ 誤動作防止のため、[キーロックマーク] が表示されているときは、1秒以上の長押し設定になっています。(11ページ)
操作	オープンボタンを押してもふたが開かない	●洗米、かき混ぜ工程のある炊飯コース・お料理コースで 炊飯・スタート を押した後は、ふたを開けることができません。(13ページ) (保温/取消 を「ピー」と鳴るまで長押しすると、ふたを開くことはできますが、それまでの洗米、炊飯や調理が取り消しされます)
操作	設定した操作が取り消しされている	●操作の最後に 炊飯・スタート を押しましたか？ 炊飯・スタート を押し忘れると「ピッピッピッ…」とお知らせ音が3分間鳴りますが、3分以上放置すると設定が取り消しされます。
音	かき混ぜ工程時の回転音が大きい	●かいてんユニットを正しく取り付けていますか？(55ページ) ●かいてんウイングを出した状態で取り付けませんでしたか？
音	使用中に音がする	次のような音は、故障ではありません。 ●「ジー」…IH特有の通電音です。 ●「ブーン」…内部の熱を外へ逃がすためにファンが回っている音です。 ●「カチッ」…加熱をコントロールしている音です。 ●「シュー」…蒸気口から蒸気が出る音です。 ●「ガタッ」…かいてんウイングが下がるとき、収納されるときの音です。 ●「シューン」…かいてんユニットの回転音です。
音	キーの受け付け音、炊飯終了音が鳴らない	●お知らせ音を消す設定になっていませんか？ 炊飯選択 を4秒間押し続けると「ピッ」と1回鳴り、解除されます。(12ページ)
音	「ピッピッピッ」と1秒ごとに音がする	●操作の途中で10秒以上放置しませんでしたか？ ●操作の最後に、 炊飯・スタート を押しましたか？ ●炊飯や調理中に、ふたを開けていませんか？

故障かな？ (2)

	こんな場合	確認してください
ごはんの仕上がり	硬い 芯がある 生煮えになる 軟らかい	●炊飯コースを正しく選んで炊きましたか？ ●お米は「付属の計量カップ」で正確にはかりましたか？ 「計量米びつ」では誤差が生じることがあります。 ●水平な所で水位合わせをしましたか？ お米の量が多かったり、水の量が少ないと、硬くなります。 お米の量が少なかったり、水の量が多いと、軟らかくなります。 14 ページ ●内ぶた・蒸気口ユニット(・かいてんユニット)を正しく付けて、ふたを閉めましたか？ 55～56 ページ ●内ぶた・蒸気口ユニット・内釜の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●アルカリ度の強い水(pH9以上)を使いませんでしたか？ ●お米の種類(銘柄、産地など)や保存状態により、ごはんの炊き上がりが異なることがあります。 ●内釜を本体にセットしたとき、傾いていませんでしたか？ 内釜取っ手を本体の凹部に合わせて、水平になるように入れてください。
	焦げる	●洗米加減によっては、ぬか分が残り、焦げの原因となることがあります。 ●内ぶた・蒸気口ユニット・内釜の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●無洗米は、おこげができやすくなります。 おこげが気になるときは、1～2回水を替えてすすいでください。
	ぬか臭い	●洗米終了後、すぐに水を捨てましたか？ ●洗米加減によっては、ぬか分が残り、においがすることがあります。 気になるときは、新しい水に替えて、洗米操作を再度おこなってください。 ●手洗いの場合は、十分に洗米をおこないましたか？ 14 ページ
	炊きこみごはんがうまくできない	● 「炊きこみ」のコツとポイント をご確認ください。 28 ページ
洗米中／炊飯中	ふきこぼれる	●お米・水の量は合っていますか？ お米の量が少なかったり、水の量が多いとふきこぼれます。 ●内ぶた・蒸気口ユニット(・かいてんユニット)を正しく付けて、ふたを閉めましたか？ 55～56 ページ ●内ぶた・蒸気口ユニット(・かいてんユニット)・内釜の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●おかゆを炊くときに、「おかゆ」、「極美(きわみ)がゆ」以外の炊きかたを選んでいませんか？
	蒸気口以外から蒸気がもれる ふたと本体の間から水がもれる	●内ぶた・蒸気口ユニット(・かいてんユニット)を正しく付けて、ふたを閉めましたか？ 55～56 ページ ●内釜や内ぶたが変形していませんか？ ●内ぶたパッキン・内釜のふち・温度センサーに異物が付いていませんか？
予約	予約時刻に炊けない	●現在時刻が合っていますか？ 12 ページ ● 予約1 · 予約2 の選択が合っていましたか？ 21 ページ ●停電がありませんでしたか？ ●操作の最後に、 炊飯・スタート を押しましたか？
	すぐに炊き始める	●現在時刻は合っていますか？ 12 ページ ●炊飯目安時間よりも短い時間に炊き上がり時刻を設定しませんでしたか？ (炊飯目安時間 18 ページ)

こんな場合		確認してください
保温中	変色する におう	●洗米加減によっては、ぬか分が残り、においの原因となることがあります。気になるときは、新しい水に替えて、洗米操作を再度おこなってください。 ●アルカリ度の強い水(pH9以上)を使いませんでしたか？ 14 ページ ●内ぶた・蒸気口ユニット(・かいてんユニット)を正しく付けて、ふたを閉めましたか？ 55〜56 ページ ●かいてんユニット・内ぶた・蒸気口ユニット・内釜が汚れていませんか？ ●炊き上がってからすぐにほぐしましたか？ ●24時間以上の保温をしていませんか？ ●冷めたごはんを保温しませんでしたか？ ●ごはんを入れたまま、電源プラグを抜きませんでしたか？
	乾燥する	●内ぶた・蒸気口ユニット(・かいてんユニット)を正しく付けて、ふたを閉めましたか？ 55〜56 ページ ●内ぶたパッキン・内釜の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●24時間以上の保温をしていませんか？
	ふたの内側に 多量のつゆが付く	●内ぶた・蒸気口ユニット(・かいてんユニット)を正しく付けて、ふたを閉めましたか？ 55〜56 ページ ●内ぶたパッキン・内釜の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●炊き上がってからすぐにほぐしましたか？ ●冷めたごはんを保温しませんでしたか？ ●ごはんを入れたまま、電源プラグを抜きませんでしたか？
	べとつく	●炊き上がってからすぐにほぐしましたか？ ●保温を取り消した後も、ごはんを入れたままにしていませんか？ ●冷めたごはんを保温しませんでしたか？ ●ごはんを入れたまま、電源プラグを抜きませんでしたか？
	ごはんの温度が低く感じる	●保温温度を変更できます。 20 ページ
表示	電源プラグを抜くと 時計表示が消える	電源プラグをコンセントに差し込むと、「--:--」を表示(点滅)する場合は、リチウム電池が消耗しています。電池の交換は、お買いあげの販売店、またはお客様ご相談窓口へご依頼ください。 63 ページ **(電池が消耗していても電源プラグをコンセントに差し込めば、通常に使えますが、予約する際には、現在時刻を必ず設定してください)** **リチウム電池について**(本体に内蔵) **電池の役目：** ● 電源プラグを抜いても、現在時刻を表示します。 ● 予約1 予約2 の設定を記憶します。 ● 炊飯コースの設定を記憶します。(記憶可能な炊飯コース 18 ページ) ● 保温温度の設定を記憶します。 **電池が消耗してくると：** ● 電源プラグを抜くと、時計表示や予約時刻の記憶などが消えます。 ※電源プラグをコンセントに差し込んでいる間、時計はコンセントからの電源で作動するため、電池は消耗しません。
	保温の経過時間が 表示されない	●24時間を経過すると、時刻表示に変わります。(保温ランプは点灯)

故障かな？(3)

こんな場合	確認してください
お料理 **お料理集のレシピで調理したが、うまく調理できていない 混ざっていない**	●お料理集に記載の材料・分量・切りかたの通りに調理しましたか？ ●(付属品が必要なメニューのとき)正しく取り付けて調理しましたか？ ●内ぶた・蒸気口ユニット(・かいてんユニット)を正しく付けて、ふたを閉めましたか？ 55〜56 ページ ●内ぶた・蒸気口ユニット・内釜の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●停電がありませんでしたか？ 停電などで、調理が途中で取り消されていた場合は、お手持ちの鍋に移しかえて、様子を見ながら調理してください。
パンがうまくふくらまない	●こねが足りないと、空気を包みこむグルテン(小麦粉に含まれるタンパク質)の膜が十分にできず、空気が通り抜けてしまい、ふくらみません。 ●発酵時間が短すぎませんでしたか？　または長すぎませんでしたか？ ●米粉入りパンは、小麦パンに比べてふくらみにくくなります。 **米粉入りパンのポイント** 53 ページ
その他 **製品からにおいがする**	●使い始めは、プラスチックのにおいがすることがあります。 ご使用にともない、なくなります。 ●においの強い食材を使って炊飯・調理をした場合は、におい移りの原因になります。使用後は、製品が冷めてからすぐにかいてんユニット・内ぶた・蒸気口ユニット・内釜・蒸し板などのお手入れをしてください。 気になる場合は、次の方法をお試しください。 ①内釜にの水位目盛「1」まで水を入れ、本体にセットする。 ②かいてんユニットを内ぶたに取り付ける。 ③**お料理選択**で「マイメニュー」を選び、加熱時間を「30分」に合わせて、**炊飯・スタート**を押す。26 ページ 加熱終了後は、やけどに注意して、 ・内釜を取り出し水を捨てる。(水も高温になっているので、直接触らない) ・かいてんユニット・内ぶた・蒸気口ユニットを取りはずし、お手入れする。 ・つゆ受け部に溜まった水をふきんなどで拭き取る。 55〜56 ページ **ご注意** ●**加熱終了直後にふたを開けるときは、蒸気によるやけどに気をつけてください。**
電源プラグから火花が飛んだ	●本体内部の電気部品に電流が流れるためです。 故障ではありません。
かいてんユニットが内釜の中に落ちていた	●かいてんユニットを正しく取り付けましたか？ 55 ページ ごはんはそのままお召し上がりいただけますが、調理は仕上がりが変わっている場合があります。お手持ちの鍋に移しかえて、様子を見ながら調理してください。

こんな表示が出たら

表示	処置
かいてんユニットが取り付けられていません。 ●エラー音(ピピピピピ)が鳴ります。	●かき混ぜ工程のあるメニューのときは、かいてんユニットを取り付けてください。
U1 内釜が本体に入っていません。 ●エラー音(ピピピピピ)が鳴ります。	●内釜をセットしてください。
U2 製品内部が高温のため設定メニューの調理ができません。 ●エラー音(ピピピピピ)が鳴ります。	●ふたを開けて15分程度冷ましてください。
E1 E2 電源・電圧が不安定です。 ●エラー音(ピピピピピ)が鳴ります。	●発電機を使用したり、延長コードを使用したり、たこ足配線などで使っていませんか？ 単独でコンセントに差して、お使いください。
E3 炊飯・調理中に停電がありました。	●炊飯・調理は取り消されました。 そのため、仕上がりが悪い場合があります。
E4 炊飯予約中に停電がありました。	●ごはんが炊けませんでした。

（上記共通）
- **エラー内容を確認して操作をやり直してください。**
- **保温/取消を押すとエラー表示が消えます。**

表示	処置
洗米後の水替えがおこなわれていません。 ●エラー音(ピピピピピ)が鳴ります。	●ふたを開けて水替えをしてください。
C 番号 製品が故障している場合があります。	●保温/取消を押しても再度表示が出るときは、電源プラグをコンセントから抜き、お買いあげの販売店、またはお客様相談窓口に表示の番号(C 番号)をご連絡ください。63ページ
d1 デモ表示になっているため、使えません。	●洗米を「ピッ」と鳴るまで4秒間押し、さらに4回押します。 時刻表示になると使えます。 ※デモ表示とは、店頭などで商品の特長や機能を説明するための表示です。(自動的に表示が動きます)

保証とアフターサービス (よくお読みください)

修理を依頼されるときは

持込修理

1 「**故障かな?**」(57～61ページ) を調べてください。
2 それでも異常があるときは使用をやめて、必ず電源プラグを抜いてください。
3 お買いあげの販売店にご連絡ください。

便利メモ お買いあげの際に記入されると便利です。

販売店名
電　話　(　　　)　　—
お買いあげ日　　　　　年　　月　　日

この製品は、日本国内用に設計されています。
電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

保証期間中

● 修理に際しましては保証書をご提示ください。
　保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

● 修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

修理料金のしくみ

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

保証書(別添)

● 保証書は「お買いあげ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取ってください。保証書は内容をよくお読みの後、大切に保存してください。
● **保証期間……お買いあげの日から1年間です。**
　(内釜内面フッ素被膜は5年間)
　保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

補修用性能部品の保有期間

● 当社は、ジャー炊飯器の補修用性能部品を、製品の製造打切後、6年保有しています。
● 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

長年ご使用の場合は商品の点検を！
こんな症状はありませんか？

● 電源プラグやコード、本体が異常に熱くなったり、コゲ臭いにおいがする。
● 本体や内釜が変形している。
● 炊飯中、調理中に、底部のファンが回っていない。
● その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検を依頼してください。なお、点検・修理に要する費用は、販売店にご相談ください。

上記症状がなくても、お買いあげ後3～4年程度たちましたら、安全のため点検をおすすめします。
点検費用については、販売店にご相談ください。

お客様ご相談窓口のご案内

修理・使いかた・お手入れ・お買い物などのご相談・ご依頼、および万一、製品による事故が発生した場合は、お買いあげの販売店、または下記窓口にお問い合わせください。
ファクシミリ送信される場合は、製品の形名やお問い合わせ内容のご記入をお願いいたします。

メールでのお問い合わせなど【シャープサポートページ】

http://www.sharp.co.jp/support/　■よくあるご質問などもパソコンから検索できます。

使用方法のご相談など【お客様相談センター】

0120 - 078 - 178
携帯・PHS OK　携帯電話・PHSからもご利用いただけます。
おかけ間違いのないようにご注意ください。

受付時間（年末年始を除く）
●月曜～土曜：**9:00～18:00**
●日曜・祝日：**9:00～17:00**

■IP電話などからフリーダイヤルサービスをご利用いただけない場合は…

電　話	FAX
06 - 6792 - 1582	**06 - 6792 - 5993**
〒581-8585　大阪府八尾市北亀井町3-1-72	

修理のご相談など【修理相談センター】

0120 - 02 - 4649
携帯・PHS OK　携帯電話・PHSからもご利用いただけます。
おかけ間違いのないようにご注意ください。

受付時間（年末年始を除く）
●月曜～土曜：**9:00～20:00**
●日曜・祝日：**9:00～17:00**

■IP電話などからフリーダイヤルサービスをご利用いただけない場合は…

	電　話	FAX
東日本地区	**043 - 299 - 3863**	**043 - 299 - 3865**
西日本地区	**06 - 6792 - 5511**	**06 - 6792 - 3221**
沖縄地区	「那覇サービスセンター」098 - 861 - 0866（月～金 9:00～17:40）	

持込修理、および部品購入のご相談は、下記地区別窓口でも承っております。

地区別窓口
サービスセンター/テクニカルセンターなど

■受付時間　月曜～土曜：**9:00～17:40**（祝日など弊社休日を除く）
ただし、沖縄地区は月曜～金曜：**9:00～17:40**（祝日など弊社休日を除く）

地区	窓口	電話番号	住所
北海道	●札　幌	**011-641-4685**	〒063-0801　札幌市西区二十四軒1条7-3-17
東北	●仙　台	**022-288-9142**	〒984-0002　仙台市若林区卸町東3-1-27
関東	●宇都宮	**028-637-1179**	〒320-0833　宇都宮市不動前4-2-41
関東	●さいたま	**048-666-7987**	〒331-0812　さいたま市北区宮原町2-107-2
関東	●東東京	**03-5692-7765**	〒114-0013　東京都北区東田端2-13-17
関東	●多　摩	**042-548-1391**	〒190-0023　立川市柴崎町6-10-17
関東	●千　葉	**043-298-5681**	〒262-0013　千葉市花見川区犢橋町1629-4
関東	●横　浜	**045-753-4647**	〒235-0036　横浜市磯子区中原1-2-23
中部	●静　岡	**054-344-5781**	〒424-0067　静岡市清水区鳥坂1170-1
中部	●名古屋	**052-332-2623**	〒454-0011　名古屋市中川区山王3-5-5
中部	●金　沢	**076-249-2434**	〒921-8801　野々市市御経塚4-103
近畿	●京　都	**075-672-2378**	〒601-8102　京都市南区上鳥羽菅田町48
近畿	●神　戸	**078-452-7009**	〒658-0025　神戸市東灘区魚崎南町4-12-6
近畿	●阪　神	**06-6422-0455**	〒661-0981　尼崎市猪名寺3-2-10
近畿	●大　阪	**06-6794-5611**	〒547-8510　大阪市平野区加美南3-7-19
近畿	●南大阪	**072-431-1950**	〒597-0062　貝塚市澤1215
近畿	●北大阪	**072-634-4530**	〒567-0831　茨木市鮎川5-15-3
近畿	●奈　良	**0743-53-6693**	〒639-1186　大和郡山市美濃庄町492
中国	●広　島	**082-874-8149**	〒731-0113　広島市安佐南区西原2-13-4
四国	●高　松	**087-823-4901**	〒760-0065　高松市朝日町6-2-8
九州	●福　岡	**092-572-4652**	〒812-0881　福岡市博多区井相田2-12-1
沖縄	●那　覇	**098-861-0866**	〒900-0002　那覇市曙2-10-1

●お電話は番号をよくお確かめのうえ、お間違いのないようにおかけください。
●所在地・電話番号・受付時間などについては、変更になることがあります。(2012.04)

仕 様

電　　　源	交流100V 50-60Hz 共用
定格消費電力（炊飯時）	1,400W
外 形 寸 法	幅263×奥行347×高さ230(mm)
質　　　量	約6.8kg
電源コード	1.0m

● 電源プラグを差し込んだ状態では、取り消し状態でも電子回路を動作させるため、電力を消費しており、本体の温度が若干上がります。

家庭用品質表示法に基づく省エネ関連表示

最大炊飯容量（白米）	1.0L
区　分　名	B
蒸 発 水 量	16.0g
年間消費電力量	79.0kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	142.0Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	17.8Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	1.00Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.70Wh

● 蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
● 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）
● 1回当たりの炊飯時消費電力量は、お米の種類：白米/炊きかた：エコ炊飯での電力量です。
● 1時間当たりの保温時消費電力量は、お米の種類：白米/炊きかた：エコ炊飯での電力量です。
● 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。

お問い合わせ先

お問合わせの前にもう一度「故障かな?」(57〜61ページ)をご確認ください。

パソコン

メールでのお問い合わせなど
【シャープサポートページ】

シャープ　お問い合わせ　検索

http://www.sharp.co.jp/support/

お電話

使用方法のご相談など
【お客様相談センター】

0120-078-178
携帯・PHS OK
※詳しくは、取扱説明書63ページをご覧ください

修理のご相談や修理品引き取りサービス
【修理相談センター】

0120-02-4649
携帯・PHS OK
※詳しくは、取扱説明書63ページをご覧ください

シャープ株式会社
本　　　　　社　〒545-8522 大阪市阿倍野区長池町22番22号
健康・環境システム事業本部　〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号

Printed in Thailand
KS-PX10Aシリーズ
TINSJA150KRRZ 12HT